РУСКАЯ ПОВАРНЯ,

ИЛИ

НАСТАВЛЕНІЕ

О ПРИГОТОВЛЕНІИ ВСЯКАГО РОДА НАСТОЯЩИХЪ РУСНИХЪ КУШАНЬЕВЪ И О ЗАГОТОВЛЕНІИ ВЪ ПРОКЪ РАЗНЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

Сочиненіе

В. ЛЕВШИНА.

МОСКВА,

Въ Типографіи С. Селивановскаго.

1816.

Печатать позволяется съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи, до выпуска изъ Типографіи, представлены были въ Цензурной Комитетъ: одинъ экземпляръ сей книги для Цензурнаго Комитета, другой для Департамента Министерства Просвѣщенія, два экземпляра для Императорской Публичной Библіотеки и одинъ для Императорской Академіи Наукъ. Октября 16 дня 1816 года. Сію рукопись разсматривалъ Ординарный Профессоръ и Кавалеръ.

Иванъ Двигубскій.

ОГЛАВЛЕНІЕ РУСКОЙ ПОВАРНИ.

	Стран.
Извѣстіе.	1
Столъ въ мясоѣдъ. Первая подача, содержащая холодныя кушанья:	
Окорокъ ветчины.	3
свѣжины.	—
буженины.	—
Часть солочины съ сметаною и хрѣномъ.	4
Полошки гусиные и утиные. . . .	—
Поросенокъ съ сметаною и хрѣномъ. .	—
Студень говяжья съ чеснокомъ. . .	—
свиная съ сметаною и хрѣномъ.	5
Индѣйка съ лимономъ.	—
Гусь или утка, обложенныя огурцами.	—
Дичина подъ сливами.	6
Баранья голова съ сметаною и хрѣномъ.	—
Свиная голова съ сметаною и хрѣномъ.	7
Рубленыя яйца съ сметаною и чеснокомъ, подаютыя квасомъ.	—
Окрошка.	—
Вторая подача, содержащая горячія кушанья или похлебки.	
Щи съ говяжьими голяшками. . . .	8
сборныя.	—
лѣнивыя.	9
Борщъ.	—
Бураки.	—
Осердіе.	10
Лапша съ курицею.	—
Потрохъ гусиной или утиной. . . .	11
Ушное.	—

Часть IV.

Курица въ кашицѣ. 12
Почки говяжьи, кали. 13
Сморчки. . . . . —
Цыплята въ россольникѣ. 14
Рубцы говяжьи. . . . . —
Перепелки съ огурцами и капустою. . —
Бараньe легкое въ кашицѣ. 14
Сычугъ говяжій чиненый. . . . . —
Свиной желудокъ. . . . . —
Щи зеленыя изъ крапивы, снити или борщу. . . . . —

Третья подача, содержащая взвары, селянки и жареное. О взварахъ и селянкахъ.

Взваръ луковой. 16
капустной. . . . . —
клюковной. . . . . —
Гусь разварной съ взваромъ капустнымъ. —
Селянка. 17
изъ свѣжей капусты. . . . . —
Няня. . . . . —
Рай кишка, налитая яйцами. . . . 18
Кишки на сковородѣ съ кашею. . . —
Каша гречневая на сковородѣ. . . . —
Тыква жареная. . . . . —
чиненая. 19
Сальникъ. . . . . —
Крученикъ. . . . . —
Перепечи. 20

Жареное.

Жареная говядина. . . . . —
баранина. . . . . —
гусь. . . . . —
Жареныя утки. 21
куры Индѣйскія и Рускія. . —
Жаренaя курица, налитая яйцами. . —

Куры Стерлядью. 31
Жареныя бѣрныя мясa. . . . . —
шея коровье. 22
мошки. . . . . —
спинина. . . . . —
перепелки. . . . . —
Бараньe легкое, налитое молокомъ и яйцами. . . . . —
Печенка говяжья, или баранья жареная. —
Жареной поросенокъ. 33

Четвертая подача, содержащая пирожное, каши и прос. О пирожномъ.

Пирогъ круглой съ курицею и яйцами. —
колобовой. 24
сладкой съ постилой. . . . —
блинчатой, называемой попадьинъ. —
тожъ другимъ образомъ. . . 26
Пироги подовые. . . . . —
печерскіе. 27
Пирожки карасики. . . . . —
съ яйцами. 28
Оладьи. . . . . —
блинчатыя. . . . . —
сырныя. . . . . —
Блины гречневые. 29
красные. 30
Блинцы. . . . . —
Коровай. 31
яцкой. . . . . —
яцкой съ изюмомъ 32
Пряженцы. . . . . —
Сочни. 33
Сырники. . . . . —
Блинцы съ яйцами. . . . . —

Стран:

Крупеня. 33
Дрочона. 34
Лапшеникъ. . . . . —
Середка. . . . . —
Ватрушки. 35
Пшенные пироги. . . . . —
съ сморчками. 36
Заволжскіе. . . . . —

О кашахъ молочныхъ и прот.

Тыковникъ. 37
Каша молочная гречневая. . . . . —
размазня изъ манныхъ крупъ. . —
крутая гречневая или пшенная на молокѣ. . . . . —
гречневая крутая. 38
червячками. . . . —
пшонная червячками. . . . . —
зеленая. . . . . —
молочная Нѣмецкая. 39
Лапша молочная. . . . . —
Бобки, молочное. . . . . —
Варенцы. . . . . —
Кисель. 40
молочной. . . . . —
Грибы душоные. . . . . —
жареные въ сметанѣ. . . . 41
Грузди, или рыжики рубленые. . . . —
Гречневая каша, жареная на сковородѣ. —
Яичница выпускная. 42
съ молокомъ. . . . . —
Сыръ съ молокомъ. . . . . —
Творогъ. . . . . —
Плоды со сливками. . . . . —

Стран.

Столъ постной. Первая подача, содержащая холодныя ѣствы.

Холодныя гостныя.

Грибы сухіе съ хрѣномъ. 43
соленые. . . . . —
Рѣдька тертая съ гренками. . . . 44
Капустное крощево. . . . . —
Кочанъ кислой капусты. 45
Свекла. . . . . —
Горохъ колодкою. . . . . —
Гороховой кисель холодной. . . . . —
Толокно съ брусникою. . . . . —
Кулага. 46
Тѣсто соложеное. . . . . —

Холодныя рыбныя.

Звѣно рыбы съ ботвиньею. 47
соленой рыбы съ крошевомъ. . —
Вяленая рыба. . . . . —
Провѣсная рыба. 48
Везика. . . . . —
Окрошка. . . . . —
Щучина бочечная. 49
Щука отварная въ соли. . . . . —
Бѣлая рыбица отварная. . . . . —
Семга соленая. 50
Судакъ разварной. . . . . —
Окуни отварные. . . . . —
Рыбы печеныя холодныя. . . . . —
Лещъ разварной. 51
Стерлядь разварная. . . . . —

Вторая подача, содержащая горячія ѣства.

Горячія постныя.

Щи. . . . . —

Стран.

Щи съ крупами и грибами. 52
Борщъ. . . . . —
Бураки. 53
Кашицы. . . . . —
Коливо. 54
Горохъ. . . . . —
Грибы. . . . . —
Сочни. 55
Бобки. 56
Ушки или кундюбки. . . . . —
Грузди. . . . . —
Рыжики въ муковникѣ. 57
Рѣпа чиненая. . . . . —
Морковь чиненая. . . . . —
Горохъ зеленой. . . . . —
Бураки въ муковникѣ съ кашею. . 58
Лапша. . . . . —
Варенецъ изъ яблокъ и грушъ сухихъ съ черносливомъ. . . . . —

Горячія пищи рыбныя.

Щи. 59
Борщъ. . . . . —
Бураки. 60
Калья. . . . . —
Кашицы. . . . . —
Горохъ съ тешкою. 61
Уха. . . . . —
раковая. . . . . —
карасевая. 62
стерляжья. . . . . —
налимовая. . . . . —
сборная. . . . . —
Потрохъ. . . . . —
Селянка жидкая. 63

Стран.

Третья подача, содержащая взвары, селянки и жаренов.

О взварахъ, селянкахъ и жареномъ постномъ.

Селянка. 63
изъ грудей. . . . . —
О жаре́номъ. 64

О взварахъ, селянкахъ и жареномъ рыбномъ.

О взварахъ. . . . . —
Селянка съ щучиною. . . . . —
съ тешкою. 65

О жареномъ.

Звѣно осетрины съ луковымъ взваромъ. —
Распарная стерлядь. . . . . —
Щука распарная. . . . . —
Жареной лещъ съ начинкою. . . . 66
Караси жареные чиненые. . . . . —
Жареная сѣжая рыба. . . . . —
Жареные пискари. . . . . —
снетки. 67
Осетрина ломтями на сковородѣ. . —
Щучина бочечная жареная. . . . . —
Тѣльное. . . . . —

Четвертая подача, содержащая пирожное и каши.

О постныхъ пирожныхъ и кашахъ. . 68
Пирогъ круглой съ грибами. . . . —
круглой съ кашею. . . . . —
круглой съ визикою. . . . 69
сладкой. . . . . —
Пирошки карасики постные. . . . —
карасики со пшеномъ. . . . —
карасики съ жабрами. . . . 70

Стран.

Пирожки на мозгахъ. - - - - - - 70
Заволжскіе. - - - - - - —
Кулебаки. - - - - - - - - - - 71
Левашники. - - - - - - - - - 72
Оладьи. - - - - - - - - - - 73
Блины. - - - - - - - - - - - —
Лепешки. - - - - - - - - - - —
Блинцы. - - - - - - - - - - —
съ коринкою. - - - - - - 74
Сырники постные. - - - - - - - —
Пряженцы. - - - - - - - - - - —
Середка. - - - - - - - - - - —
О кашкахъ. - - - - - - - - - - —
Кисель. - - - - - - - - - - - 75

О заготовленіи въ прокъ мясныхъ припасовъ.

Приступленіе къ соленію мясъ. - - 76
Испытанный способъ пріуготовлять хорошую солонину. - - - - - - 82
О копченіи солонины. - - - - - - 84
О сбереганіи выкопченнаго мяса. - 85
Иные способы приготовленія солонины. 86
Говядину солить и коптить по Англински. 87
Соленіе и копченіе говяжьихъ языковъ. —
Соленіе и копченіе ветчины. - - - 89
Иной способъ къ соленію и копченію окороковъ. - - - - - - - - 91
О соленіи и копченіи баранины. - - —
Запасеніе мясъ вяленіемъ. - - - - 92
Запасеніе колбасъ. - - - - - - - 93
Приготовленіе колбасъ свѣжихъ, употребляемыхъ для жаренія. - 100
Копченіе колбасъ. - - - - - - - 101

Стран.

Разныя приготовленія колбасъ другаго рода. - - - - - - - - - - 102
Заготовленіе сосисковъ. - - - - - 104
Различный запасъ изъ гусей и утокъ. 105
Запасаніе различнаго сала. - - - - 107
Наставленіе, какимъ образомъ должно сберегать яйцы въ зиму. - 111
Объ маслѣ коровьемъ. - - - - - 115
Очищеніе масла коровьяго. - - - 117
Запасаніе Майскаго коровьяго масла. 120
Масло коровье перетопленое. - - 124
коровье чухонское. - - - - 125
Зготовленіе раковаго масла. - - 126

Заготовленіе въ прокъ рыбы разными способами.

О соленіи бѣлужины, осетрины и севрюги. 127
О поправленіи очень-соленой, также испортившейся въ кадкахъ рыбы. 128
Заготовленіе буженинной рыбы. . 129
духовой рыбы. - - - - 130
Приготовленіе провѣсной или вялой рыбы. 132
Копченіе рыбы. - - - - - - - 134
О соленіи щукъ, судаковъ и тому подобныхъ рыбъ. - - - - - - - 136
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески. - - - - - - - - 137
Способъ маринировать небольшихъ рыбъ разнаго рода. - - - - - - 138
Средство сберегать рыбу свѣжею сначала зимы до весны. - - - 139
Способъ сберегать побитыхъ съ первозимья птицъ чрезъ всю зиму свѣжими. - - - - - - - - - 140

Стран.

Приготовленіе въ запасъ духовой дичины. 141

Заготовленіе въ запасъ разныхъ огородныхъ растѣній и плодовъ. 142

Заготовленіе огородныхъ растѣній свѣжими. - - - - - - - - - 147

Приготовленіе морковнаго сиропа. - 148

Зимній салатъ изъ свеклы. - - - - —

Капуста Савойская и другія капусты. 156

Заготовленіе огородныхъ растѣній сушеніемъ.

Заготовленіе въ прокъ сушеныхъ поваренныхъ травъ въ картузахъ. 162

огородныхъ растѣній квашеніемъ. - - - - - - 167

Заготовленіе огородныхъ произведеній конфированіемъ и соленіемъ. 174

Арбузы солить. - - - - - - - 177

Барбарисъ, запасаніе онаго разнымъ образомъ. - - - - - - - 178

Бобы Турецкіе, заготовленіе оныхъ разнымъ образомъ. - - - - - - 179

Вишни въ разномъ заготовленіи. - 180

Горохъ зеленой, зернами запасаемой. 181

Грибы разнаго рода и различное оныхъ запасаніе. - - - - - - - - 185

Груши, заготовленіе изъ оныхъ. - 197

Дыни, заготовленіе оныхъ въ уксусѣ, и проч. - - - - - - - - 198

Конуцыны или насшурціи въ уксусѣ. 200

Капорсы домашнія. - - - - - - —

Крыжовникъ. - - - - - - - - 201

Огурцы, заготовленіе оныхъ въ прокъ. 203

Оливки домашнія. - - - - - - 211

Стран.

Пикули. - - - - - - - - - - 212

Плодовъ конфированіе въ винѣ и водкѣ. 213

Плоды конфированные въ патокѣ. 214

Сливы, запасаніе оныхъ соленіемъ и въ уксусѣ. - - - - - - - 215

Смородина, соленіе с :ой. - - - 216

Спаржа, разное оной запасаніе. - —

Спинатъ, заготовленіе онаго. - - 218

Тернъ, разное онаго заготовленіе. - —

Травы салатныя въ уксусѣ. - - 219

Трюфели. - - - - - - - - - —

Цикорные и сахарные корни заготовлять въ уксусѣ. - - - - - 221

Яблоки, заготовленіе оныхъ. - - 222

любовныя. - - - - - - - - 223

О присмотрѣ и сбереженіи предшедшихъ и другихъ запасовъ. - —

Запасаніе разныхъ столовыхъ и поваренныхъ приправъ. 229

Какъ дѣлать домашній соe. - - - 231

Черной сокъ дѣлать дома. - - - 233

Заготовленіе ветчинной эссенціи. - —

Травная эссенція. - - - - - - - 234

масло. - - - - - - - - 235

Травной порошокъ. - - - - - - 236

Травные сухари. - - - - - - - —

Сбитень поваренной въ запасъ. - 237

Приправа Англинская. - - - - - 238

Устричной порошокъ. - - - - - 239

Сухая студень въ запасъ. - - - —

ПОВАРНЯ РУСКАЯ.

ИЗВѢСТІЕ.

Знакомство съ иностранными, по временамъ у насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ какъ на чистоту Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состоявшія приготовленія пищи должны были уступить чужеземнымъ, многосложнымъ, хотя съ великими околичностями изобрѣтеннымъ, убыточнымъ, многими несвойственными намъ приправами набитымъ, но за то и вреднымъ здоровью приготовленіямъ, такъ что даже свѣденіе о Рускихъ блюдахъ почти совсѣмъ истребилось. Не можно по сему представить здѣсь полнаго описанія Руской Поварни, и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося въ памяти: ибо исторія

...ской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни описанію, ни тисненію.

Учрежденіе Рускаго стола состояло въ четырехъ подачахъ: 1) холодныхъ ѣствахъ; 2) горячихъ или похлебкахъ; 3) взварахъ и жареномъ, и 4) въ пирожномъ. — Великолѣпіе столовъ пиршественныхъ поставлялось не столько въ изяществѣ, сколько во изобиліи ѣствъ и множествѣ блюдъ.

Вышеписанному понятію слѣдуя, опишемъ здѣсь столы мясоѣдной и постной, раздѣляя оные на четыре подачи, какъ уже сказано.

СТОЛЪ ВЪ МЯСОѢДЪ.

Первая подача, содержащая ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

Окорокъ ветчины.

Окорокъ отварить въ водѣ спѣло, очистить, вытереть и горячій посылать на блюдѣ. Къ оному подаютъ уксусъ въ судкѣ, а для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

Окорокъ свѣжины.

Оный отварить въ водѣ, очистить, вытереть и горячій посылать на блюдѣ; или, пообваривъ немного, кожу съ него содрать, жиръ слегка надрѣзать въ шахмат и спрыснувъ солью, зажарить въ печи. — Къ обоимъ симъ приготовленіямъ подавать хрѣнъ, растворенной квасомъ или уксусомъ.

Окорокъ бужинины.

Взявъ хорошій окорокъ свѣжины, то есть, свѣжей свинины, вымыть, вытереть, натыкать концомъ ножа и въ эти мѣста насовать чесноку, разрѣзавъ каждой зубокъ по поламъ; по отрѣзу окорока натереть толченымъ чеснокомъ, положить на сутки въ глубокую посудину и налить квасомъ. Къ употребленію, снявъ кожу, обжаривать въ печи по

вышесказанному объ свѣжинѣ. Къ нему подавать чеснокъ толченой, разведенной сметаною.

Часть солонины съ сметаною и хрѣномъ.

Часть солонины отварить въ водѣ мягко. Когда поспѣетъ, очистивъ, положить на блюдо. Нашертаго хрѣну развести съ сметаною, и обливъ онымъ солонину, подавать.

Полотки гусиные и утиные.

Оные, по расплостаніи по спинѣ, солить впрокъ тѣмъ же образомъ, какъ солонину, и держать въ разсолѣ. Къ употребленію отваривать въ водѣ, подавать безъ всякихъ приправъ, а къ онымъ уксусъ, или для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

Поросенокъ съ сметаною и хрѣномъ.

Поросенка отварить въ водѣ съ солью, луковицами, укропомъ и чеберомъ; выложить на блюдо и облить хрѣномъ, растертымъ съ сметаною.

Или: поросенка изжарить, разнять въ части и на блюдѣ облить хрѣномъ, раствореннымъ на уксусѣ.

Студень говяжья съ чеснокомъ.

Въ этомъ разумѣются говяжьи ноги, губы и уши. Очистивъ оныя обыкновеннымъ образомъ, варить въ водѣ на умѣренномъ огнѣ часа два, пока сдѣлается отваръ густой и почти весь выкипитъ.

Сложить тогда части студени, разнявъ крупные куски дробнѣе, въ круглую чашу, и выливъ остатки отвару, вынесть въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Подавая, выпрокинуть студень на блюдо. Подавать къ ней толченой чеснокъ, растертой съ сметаною, на особливой тарелкѣ.

Студень свиная съ сметаною и хрѣномъ.

Къ оной отнимаются тѣ же части, что и къ говяжей студени. Очистить оныя по обыкновенному, каждую ногу разнять вдоль на двое и отварить въ водѣ мягко. Впрочемъ не застуживая, или застудивъ съ отваромъ, подавать съ хрѣномъ, раствореннымъ съ сметаною.

Индѣйка съ лимономъ.

Оную сварить въ водѣ, или, зажаривъ по обыкновенному, разнять въ части, уложить на блюдѣ, каждую часть присоединивъ къ тому мѣсту, какъ находились оныя въ цѣлой. Соленыхъ лимоновъ (или, въ недостаткѣ оныхъ, огурцовъ) нарѣзать кружечками и оными покрыть всю индѣйку.

Гусь или утка, обложенныя огурцами.

Оныхъ также, сваренныхъ въ водѣ, или жареныхъ разнять въ части и уложить на блюдо по вышесказанному объ индѣйкѣ; огурцовъ соленыхъ очистивъ, изрѣ-

зашь въ кружечки и оными покрышь, гуся или ушку узорами.

Дичина подъ сливами.

Тетерева или иную жареную дичину обрѣзашь ломтиками, склашь на блюдо горкою. Взявъ крупныхъ сливъ соленыхъ, каждую разнявъ по поламъ, косточки вынувъ и уклашь оными горку фигурно, такоже и края блюда.

Баранья голова съ сметаною и хрѣномъ.

Къ сему блюду присовокупляются, кромѣ головы, ноги и рубцы бараньи. Голову и ноги, опаливъ по обыкновенію, очистишь, а рубцы, вычистивъ, вымочишь, перемывъ въ нѣсколькихъ водахъ, разнявъ въ части и по краямъ надрѣзашь, или скрошивъ въ дробныя полоски; послѣ сего всѣ сіи части сваришь въ водѣ мягко. Потомъ уши съ мясистыми ихъ частями обрѣзашь, и концы хрящей надрѣзавъ, положишь на блюдо такъ, чтобы хрящами стояли вверхъ и притомъ рядомъ. Потомъ взломишь черепъ, мозгъ осторожно вынувъ, очистишь отъ перепонки, и раздѣливъ на двое, положишь близъ ушей. Языкъ расплостаешь на двое и положишь рядомъ по срединѣ, а около онаго мягкія части отъ щекъ, изъ глазъ вычистивъ черное, а потомъ вокругъ ноги. Все это накрышь рубцами. Естьли рубцы не

скрошены полосами, въ этомъ случаѣ хрѣномъ ихъ не обливашь, но хрѣнъ съ сметаною подавашь въ особливой чашечкѣ; когда же рубцы скрошены, хрѣнъ, растеревъ съ сметаною, облишь все.

Свиная голова съ сметаною и хрѣномъ.

Голову, очистивъ по обыкновенному, отнявъ у оной нижнюю челюсть съ языкомъ, отваришь въ водѣ просто. Когда сварится мягко, вынешь, глаза вынувъ вонъ и одну голову безъ прочихъ околичностей, положивъ на блюдо, облишь хрѣномъ, раствореннымъ съ сметаною, и подаваешь.

Рубленыя яйца съ сметаною и чеснокомъ, подлитыя квасомъ.

Яйца, сваривъ въ густую, облупишь, разрѣзашь по поламъ, желтки вынувъ и растерешь съ толченымъ чеснокомъ и довольною мѣрою сметаны, бѣлки скрошишь, положишь въ ту же чашу, присолишь и развесши квасомъ.

Окрошка.

Дѣлается оная изъ остатковъ жаренаго мяса разнаго, четвероногихъ, птицъ домовыхъ и дикихъ; но лучшія въ сему индѣйка, тетеревъ и поросенокъ. Обобранное мясо съ костей скрошишь очень дробно съ лукомъ сырымъ, огурцами свѣжими или солеными, прибавишь соленыхъ сливъ, обрѣзанныхъ съ косточекъ;

смѣшавъ все это, спопшашь ложкою, смочишь огуречнымъ, или сливнымъ разсоломъ, съ прибавкою уксусу; дашь постоять, и подавая, развести квасомъ.

ВТОРАЯ ПОДАЧА, содержащая ГОРЯЧІЯ КУШАНЬЯ ИЛИ ПОХЛЕБКИ.

Щи съ говяжьими голяшками.

Говяжьи голяшки и ветчины, нарѣзавъ небольшими кусками, приставишь въ горшкѣ съ водою варишься. Между тѣмъ кислую капусту перемышь въ водѣ, ошжашь и приставишь повариться особливо съ малымъ кусочкомъ коровьяго масла. Когда капуста поошварится мягко, выложишь оную на сито, а потомъ къ голяшкамъ въ горшокъ прибавишь крошенаго луку, и поставивъ въ печь, продолжашь варенie, пока капуста развариться. Рѣшетнаго хорошаго хлѣба накрошишь сухарями, обжаришь въ говяжьемъ салѣ, или маслѣ коровьемъ. Щи приправишь немного перцомъ и сметаною, выложишь въ чашу и сухари.

Щи сборныя.

Для оныхъ употребляется говядина, свѣжина, ветчина и баранина, кусками изрѣзанная, гусь и двѣ курицы цѣлыхъ. Варенie производится тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ щахъ съ голяшками. Также ошвариваешся и капуста, которая обыкновенно употребляется къ сему кислая, по нуждѣжъ и свѣжая изрубливаешся крошевомъ. Приправляются эти щи лукомъ и сметаною.

Щи лѣнивыя.

Для оныхъ взять капусты свѣжей кочнями, каждый разрѣзашь на четверо, перебрашь, вымышь, и ошжавъ, варишь въ водѣ съ говядиною, нарѣзанною кусками, и нѣсколькими кусочками ветчины. Надобно, чтобы капуста уварилась очень мягко. Въ приправу оныхъ употребляешся трава укропная и сметана.

Борщъ.

Говядину кусками и немного ветчины, также цѣлую курицу приставишь вариться съ водою. Взять бураковъ обще съ ихъ травою, скрошишь полосками, обжаришь въ маслѣ коровьемъ, смочишь отваромъ изъ горшка, въ которомъ варится говядина и курица; послѣ бураки совсѣмъ выложишь къ говядинѣ, приправишь солью, прибавишь укропу, луку и уваришь очень спѣло.

Бураки.

Говядины и свѣжины приставишь вариться въ горшкѣ съ водою, немного присоливъ. Бураки, скрошивъ полосками, въ сковороду положишь кусокъ масла коровьго и крошенаго луку. Когда лукъ

почти спѣло прожарится, положишь бураки и обжаривать, пока сдѣлаются мягки: тогда бросишь счепошь муки, смочишь сшаромъ отъ варящагося мяса; приваривъ и вымѣшавъ, выложишь къ мясу, еще приваришь и приправишь перцомъ.

Осердіе.

Взявъ говяжье горло съ присоединенными къ оному легкимъ и сердцемъ, вымышь, вычистишь и оправишь; въ приличныхъ мѣстахъ украсишь вырѣзками и надрѣзами способомъ ножа. Срубишь дробно говядины съ лукомъ, приправишь солью и перцомъ; начинишь этимъ горло и сердце. Въ горшкѣ приставишь воды и отвариваешь съ кусками говядины и корнями петрушки и пустарнаку. Когда мясо сварится и пѣна будетъ снята, мясо выбрашь, а положишь въ горшокъ начиненное осердіе и варишь. Когда поспѣетъ, подбишь легкою подпалкою.

Лапша съ курицею.

Замѣсишь изъ хорошей пшеничной муки крутое тѣсто на яичныхъ желткахъ, раскатаешь оное скалкою сколько возможно тонкимъ листомъ, и натеревъ мукою, свернешь въ трубку; посль чего крошишь ножемъ, съ конца трубки начиная, и отрѣзываешь полоски

почти въ толщину бумажнаго листа. Курицу приставишь варишься въ водѣ дѣлую, сложивъ и не отнимая напорошковъ, или разнявъ на части съ кореньями и зеленью. Когда курица сварится, выложишь оную; отваръ процѣдишь, и предъ тѣмъ, какъ опускать на столъ, положишь въ него накрошенную лапшу, приваришь и посылаешь съ курицею.

Потрохъ гусиной или утиной.

Потрохъ пообваришь, очистишь, съ пупковъ ободрашь кожу, разрѣзашь въ куски, печенки и головы разнявъ по поламъ, шею изрѣзашь въ куски, съ лапокъ содрашь жесткую кожу; варишь въ водѣ, или на мясномъ отварѣ крѣпко, съ прибавкою довольною крошенаго луку и кореньевъ петрушки; наконецъ подбишь легкою подпалкою.

Ушное.

Баранью грудину, или реберныя части, разнявъ въ куски, варишь въ водѣ съ лукомъ и морковью, или рѣпою скрошенными; присолишь и подбишь легкою подпалкою.

Курица въ кашицѣ.

Курицу разнявъ въ части, приставишь вариться въ водѣ, съ прибавкою ветчины, нарѣзанной жеребейками и не-

многою долею луку ирошенаго. Когда курится сваришся почти, засыпашь гречневыми крупами и доваришь. Должно остерегашься, клавши крупы, чтобы не перегустишь и изъ кашицы не сдѣлашь размазню.

Почки говяжьи, калья.

Мочки говяжьи, очищенныя отъ сала, скрошишь ломтиками; огурцовъ соленыхъ, очистивъ кожу, накрошишь жеребейками; луку накрошишь же. Почки приставишь въ водѣ, и сваривъ до половины спѣлости, положишь огурцы и лукъ, довершишь варенiе; приправишь солью и перцомъ.

Калья изъ свиныхъ и бараньихъ почекъ готовится таковымъ же образомъ.

Сморчки.

Отобрашь нѣсколько крупныхъ сморчковъ, корни изъ нихъ осторожно вынешь, начинишь рубленными желтками въ густую сваренхъ яицъ. Говяжью голяшку приставишь въ горшкѣ съ водою, варишь крѣпко; на этомъ отварѣ послѣ варишь чиненые сморчки, съ прибавкою рубленыхъ сморчковъ, малой доли дробными жеребейками скрошенныхъ ветчины и луку, укропу. Когда поспѣютъ, подаваш, забѣливъ смешаною. — *Грибы* варятъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что оныхъ не чинятъ яйцами, и приправляютъ перцомъ.

Цыплята въ россольникѣ.

Очистивъ и выпотрошивъ цыплятъ, головки имъ завернушь подъ крыло; ноги, обрубивъ у оныхъ ногти, сложишь, начинишь ихъ рубленными желтками въ густую сваренхъ яицъ съ укропомъ; варишь въ водѣ съ прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками, рубленыхъ яицъ и укропу.

Рубцы говяжьи.

Взявъ говяжій сычугъ, вычистишь, вымывашь и вымачивашь въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, выскрестъ начисто, потомъ изрѣзашь въ полоски; приставишь варишь на маломъ огнѣ съ лукомъ крошенымъ и налишь водою; варишь по крайней мѣрѣ три часа, чтобъ рубцы сдѣлашь гораздо мягки. Подавая, подбишь толченымъ чеснокомъ.

Перепелки съ огурцами и капустою.

Соленыхъ перепелокъ немного повымочишь въ квасу, приставишь варишь въ водѣ. Капусту кислую пообваришь въ водѣ, отжашь, обжаришь въ маслѣ, спрыснушь мукою и выложишь къ варящимся перепелкамъ. Соленыхъ огурцовъ очистишь, нарѣзашь жеребейками, положишь туда же и довершишь варенiе.

Баранье легкое въ кашицѣ.

Баранье легкое скрошишь крупными жеребейками, приставишь варишься въ водѣ, съ прибавкою крошенаго луку; засыпашь гречневыми крупами, присолишь и немного приправишь перцомъ и смешаною.

Сычугъ говяжій чиненый.

Вычистивъ, вымочивъ, вымывъ и выскребши начисто сычугъ, начинишь рубленымъ говяжьимъ мясомъ съ лукомъ, приправишь солью и перцомъ; послѣ чего варишь оный въ водѣ, съ прибавкою говядины кусочками. Подаваешь одинъ съ отваромъ безъ кусочковъ говядины.

Свиной желудокъ.

Желудокъ, вычистивъ по обыкновенному, начинишь рубленымъ свинымъ мясомъ жирнымъ, съ прибавкою луку, соли и перцу; положишь въ него кусокъ льду и зашишь такъ плотно, чтобъ воздухъ выходишь не могъ. Варишь въ водѣ съ прибавкою свинины, накрошенной жеребейками. Надобно смотрѣть того, чтобъ желудокъ уварился мягко и при томъ раздулся, въ чемъ и состоишь искусство повара.

Щи зеленыя изъ крапивы, снити или борщъ.

Травы сіи слѣдуютъ весною одна по другой, и когда первая устарѣетъ, поступаетъ въ употребленіе другая, пока

дойдетъ до свѣжей капусты и свекольныхъ листовъ. Варенье оныхъ производится одинакимъ образомъ, на примѣръ: возьмешь молодой крапивы, пообваришь въ кипяткѣ (разумѣется перебравши и ополоснувъ), отжашь и изрубишь очень дробно. Между тѣмъ варишь въ водѣ говядину или баранину кусками, съ прибавкою нѣсколькихъ кусковъ ветчины. Въ половинѣ варенія положишь крапиву количествомъ столько, чтобъ сдѣлалось густовато. Для лучшаго можно крапиву пообжаришь въ маслѣ и спрыснешь мукою Когда поспѣетъ, положишь во щи яицъ, сваренныхъ въ густую, облупивъ и каждое разрѣзавъ по поламъ. Подаваешь, забѣливъ смешаною.

Примѣчаніе. Всѣ сіи горячія жидкія пищи въ Рускомъ столѣ подаются не по выбору для каждаго стола по одному или по два блюда, но по нѣскольку вдругъ разныхъ. Въ парадномъ столѣ не должно оныхъ быть меньше шести, и при томъ вдвойнѣ на каждомъ концѣ стола, на примѣръ по блюду щей, за тѣмъ по блюду потроховъ и такъ далѣе. — Къ горячимъ жидкимъ блюдамъ иногда подаются няня, кишки чиненыя кашею, сальники и крупеники, о которыхъ писано будетъ въ числѣ жаренаго.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА,
содержащая
ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ.

О ВЗВАРАХЪ и СЕЛЯНКАХЪ.

Взваръ луковой

Луковицъ большихъ нарѣзать ломтиками, смочить много уксусомъ, подсластить медомъ, приправить перцомъ и уварить въ сковородочкѣ, пока уксусъ сгуститься. — Этотъ взваръ подаютъ къ жаренымъ индѣйкѣ и гусю, а иногда къ баранинѣ.

Взваръ капустной.

Къ сему употребляется шпикованная, то есть подобіемъ лапши скрошенная капуста и квашеная. Оную, ошпаривъ, обжаривать въ маслѣ коровьемъ, или съ гусинымъ саломъ и многимъ ломтиками накрошеннымъ лукомъ. Когда ужарится, накапать уксусомъ, подслащеннымъ медомъ, приварить и приправить перцомъ. — Подаютъ оный къ гусю.

Взваръ клюковной.

Изъ клюквы выдавить сокъ и подварить съ медомъ до сгущенія, бросивъ счепотъ муки. — Этимъ взваромъ обливаютъ жаренаго поросенка, окорокъ свѣжины и индѣйку.

Гусь разварной съ взваромъ капустнымъ.

Гуся, разнявъ въ части, ошпарить въ водѣ, послѣ положить въ вышеписанной

жирной взваръ и приварить съ прибавкою коровьяго масла, или гусинаго сала. — Употребляется къ сему и жареной гусь, также индѣйка; иногда гусиные и утиные полошки.

Селянка.

Взявъ кислой капусты, ошпарить и обжаривать съ крошенымъ лукомъ, уксусомъ и ветчиною, накрошенною жеребейками. Когда капуста прожарится румяно, подавать, приправивъ перцомъ. Смотри *Селянка.*

Селянка изъ свѣжей капусты.

Капусту скрошить подобіемъ лапши, поошпарить въ водѣ, ошпарить. Положить на сковороду масла коровьяго и крошеного луку. Когда лукъ прожарится, положить капусту, и еще ужаривая, спрыснуть мукою, накапать уксусомъ и довершить ужариваніе. — Съ этою селянкою подаютъ вымоченныхъ въ квасу и обжаренныхъ въ маслѣ перепелокъ. — Иногда во время обжариванія капусты прибавляютъ въ селянку накрошенной жеребейками свѣжины, или ветчины и говядины.

Уха.

Взять баранью голову съ ногами налить въ горшокъ немного водок и упарить. Послѣ сего мясо съ костей обобрать, положить въ чашу, изрубить

съ лукомъ. Кашу заваришь особливо, крутую. Когда поспѣетъ, смаслишь оную, и смѣшавъ съ изрубленымъ мясомъ, начинишь ѣшимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ; туда же положишь мозгъ изъ головы и глаза; зашишь сычугъ, положишь въ горшокъ, и накрывъ, поставишь въ печь, чтобъ гораздо упарилось.

Рай кишка, налитая яйцами.

Взявъ толстую баранью кишку, вымывъ на чисто. Сдѣлать жидкую начинку съ молокомъ и оною начинишь кишку; или яицъ нѣсколько, взбивъ ложкою, налить въ оную; зашивъ, обжаривать въ маслѣ и подавать на сковородѣ, или около жареной баранины.

Кишки на сковородѣ съ кашею.

Свиныя кишки, или говяжьи начинивъ крутою кашею, позапечь въ печи, изрѣзать поперегъ тонкими ломтиками, и поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, посылать прямо съ огня; ибо иное блюдо, остынувъ, теряетъ доброту свою. Подаютъ оное со щами.

Каша гречневая на сковородѣ.

Крутую кашу смѣшать съ густыми рубленными яйцами, и смасливъ коровьимъ масломъ, поджарить на сковородѣ.

Тыква жареная.

Очистивъ съ тыквы кожу, изрѣзать

оную въ ломтики, обвалять въ мукѣ и обжаривать въ маслѣ сухо. Когда прожарится, накапать смешаною и довершить ужариваніе.

Тыква синеная.

Изъ цѣлой тыквы, срѣзавъ верхъ искусно, такъ, чтобы срѣзанное опять приложить можно было, внутренность выбрать на чисто ложкою. Взять говядины, изрубить оную съ лукомъ, обжарить въ маслѣ или смешанѣ, приправить перцомъ, и начинивъ тыкву полну, наложить срѣзанной верхъ, прикрѣпить деревянными спичками, положить въ горшокъ, накрыть оный и поставивъ въ печь, упарить мягко.

Сальникъ.

Изрубить бараньею печенку, смѣшать оную съ завареною крутою кашею, мѣлко изрубленными яйцами, въ густую сваренными, прибавить рубленаго луку, замѣсить на смешанѣ или молокѣ въ черепню уложить и расправить бараній сальникъ, въ него оную смѣсь, закрыть остатками сальника, запечь въ печи, и когда поспѣетъ, вынувъ на блюдо, подавать.

Крупеникъ.

Оный дѣлается тѣмъ же образомъ въ баранькомъ сборѣ, какъ и сальникъ; но

употребляется въ начинку его крупная гречневая или пшенная каша.

Перепечка.

Баранью сырую печенку изрубить, столочь, и смѣшавъ со взбитыми свѣжими яйцами и молокомъ, налить въ бараній сальникъ, закрыть остатками краевъ онаго и смазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; впрочемъ поступать по вышесказанному о сальникѣ.

ЖАРЕНОЕ.

Жареная говядина.

Къ сему обыкновенно употребляютъ часть отъ ссѣка, или реберную, или грудину. — Жареніе Руской поварни обыкновенно производится въ печи.

Жареная баранина.

Оной въ жареніе употребляютъ либо весь задъ съ почечною частью, или одну четверть. — Лопашку въ жареномъ подаютъ, начинивъ кашею гречневою. Каша къ сему должна быть сварена, смаслена и смѣшана съ рубленными въ густую вареными яйцами. Кожу на лопашкѣ подлупить, и начинивъ кашею, зашить. Когда поспѣетъ, нитки выбрать.

Жареной гусь.

Онаго жарятъ просто и подаютъ либо безъ зоего, или съ луковымъ взваромъ; или начиниваютъ онаго рубленными и съ лукомъ смѣшанными рыжиками, либо груздями; послѣ чего задерживаютъ въ печи.

Жареныя утки.

Оныхъ какъ домовыхъ, такъ и дикихъ жарятъ тѣмъ же образомъ, начинивая рыжиками или груздями, или просто, какъ и гуся.

Жареныя куры Индѣйскія и Рускія.

Оныхъ обыкновенно, сложивъ и пупокъ разрѣзавъ по поламъ, каждую половину пропускаютъ сквозь папаротокъ; послѣ чего жарятъ въ печи.

Курица, налитая яйцами.

Яйца свѣжія выпустить и взбить мутовкою. Курицу по обыкновенію оправивъ, кожу отъ шеи подлупить пальцомъ по хлупи, налить взбитыми яйцами и завязать. Внутрь налить тѣми же яйцами съ рубленымъ укропомъ, и зашивъ, жарить въ печи.

Таковымъ же образомъ жарятъ и цыплятъ.

Тетеревы и куропатки.

Оныхъ жарятъ въ печи на сковородѣ, помазывая временно масломъ коровьимъ, или ветчиннымъ саломъ.

Жареныя бараньи мысли.

Облупивъ съ оныхъ кожу, каждое разнять на двое, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

Жареное вымя коровье.

Оное цѣлое, по облупленіи перепонки и обрѣзаніи, зажаривается въ печи на сковородѣ.

Жареные мозги.

Къ сему употребляются мозги бараньи и поросячьи. Каждый мозгъ разнявъ на двое, обвалять въ мукѣ и запекать на сковородѣ въ печи, помачивая коровьимъ масломъ.

Жареная свинина.

Чтобы служила оная въ числѣ жаренаго, употребляется къ сему только подчеревокъ, или инако называемая красная часть. Жарятъ оную на сковородѣ въ печи.

Жареныя перепелки.

Свѣжихъ перепелокъ, ощипавъ и выпотрошивъ, расплостать каждую по спинѣ, обвалять въ мукѣ и жарить на сковородѣ съ сметаною, или коровьимъ масломъ.

Баранье легкое, налитое молокомъ и яйцами.

Взявъ баранье легкое съ горломъ, надувать оное и наливать яичными желтками, взбитыми съ молокомъ; отъ повторенія надуванія въ горло всѣ пустоты онаго наполнятся: тогда горло перевязать и жарить на сковородѣ въ печи.

Печенка говяжья, или баранья жареная.

Оную жарятъ цѣлую въ печи на сковородѣ; или, изрѣзавъ ломтиками, посыпаютъ солью и перцомъ и обжариваютъ въ маслѣ коровьемъ.

Сего блюда въ гостиныхъ столахъ не подаютъ, но въ завтракъ въ числѣ закусокъ.

Жареной поросенокъ.

Выпотрашивая поросенка, почки онаго, печенку и легкое изрубить съ прибавкою какого нибудь мяса и луку, приправить перцомъ, и начинивъ онымъ поросенка, жарить въ печи такъ, чтобъ кожа не отмякла, но была ломка.

Жаренаго поросенка безъ вышесказанной начинки иногда подаютъ обливъ клюковнымъ взваромъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА,
содержащая
ПИРОЖНОЕ, КАШИ и проч.

О ПИРОЖНОМЪ.

Пирогъ круглой съ курицею и яйцами.

Замѣсить обыкновенное сдобное тѣсто, раскатать онаго скалкою листъ, на средину онаго положить довольно мѣлко изрубленныхъ въ густую сваренныхъ яицъ и курицу, нѣсколько пообваренную въ водѣ, разнятую въ части съ головою, печенкою и пупкомъ; послѣ чего тѣсто заворачивать съ краевъ и складывать сгибами, чтобъ составился

пирогъ круглой и на верху осталось малое отверстіе. Оное закрыть крошечкою изъ того же тѣста и по шву защипать; украсить кисточками изъ того же тѣста, позолотить взбитымъ яичнымъ желткомъ и запечь по обыкновенію въ печи на горячемъ поду.

Пирогъ колобовой.

Замѣсить тѣсто на яичныхъ желткахъ и горячей водѣ круто, послѣ чего натирать оное свѣжимъ говяжьимъ почечнымъ саломъ, т. е. раскатывая скалкою, класть на тѣсто сало и втирать оное, продолжая раскатываніе и складывая раскатанный листъ. Когда тѣсто будетъ довольно натерто, сдѣлать изъ онаго круглой пирогъ по вышесказанному съ слѣдующею начинкою: изрубить говядины нѣсколько крупно, съ прибавкою многаго луку и приправою перцу; пообжарить въ салѣ говяжьемъ и еще перерубить очень мѣлко. Этимъ крошевомъ начинить пирогъ, сдѣлать изъ того же тѣста крышку, влить мяснаго отвару, или положить кусокъ льду; накрывъ и защипавъ, печь на сковородѣ въ горячей печи.

Пирогъ сладкой съ постилой.

Изъ сдобнаго тѣста раскатать листъ, положить оный на оловянное круглое блюдо и равно по краямъ онаго обрѣ-

сать; положить въ средину онаго постилы, кусочками нарѣзанной, смочить немного патокою; наложить вмѣсто крышки таковымъ же листомъ изъ тѣста, но тонѣе поддонка. Сдѣлать окраекъ изъ того же тѣста съ украшеніями, позолотить желткомъ яичнымъ; поставить блюдо на сковороду и запекать въ печи.

Таковымъ образомъ дѣлаются и другіе сладкіе пироги на блюдѣ, а различаются только по своимъ начинкамъ нижеслѣдующимъ:

Пирогъ съ малиною, — — — *земляникою,* — — — *яблоками,* — — — *клубникою,* — — — *клюквою.*	Плоды сіи варятъ съ патокою, и это вареніе употребляютъ въ начинку.

Пирогъ съ черносливомъ. Черносливъ разваривается въ густой медовой сытѣ и употребляется въ начинку.

Пирогъ съ винными ягодами. Оныя размачиваются въ сытѣ и послѣ кладутся въ начинку.

Пирогъ съ пшеномъ и изюмомъ. Пшено сарацинское разварить въ водѣ мягко, смѣшать съ изюмомъ и небольшимъ дѣломъ патоки.

Пирогъ блинчатой, называемой попадьинъ.

Вывесть изъ прѣснаго пшеничнаго тѣста въ четвероугольной, или круглой

черепнѣ глубокой пирогъ; въ оной наклассть блинцовъ (смотри ниже *Блинцы*) слоями и пересыпашь каждый слой творогомъ сухимъ, сквозь сито протертымъ, и рубленными въ густую сваренными яйцами. Наполнивъ пирогъ и положивъ въ него небольшой кусокъ коровьяго масла, закрыть концами тѣста, и справивъ дно, выпрокинуть на сковороду Сдѣлашь на немъ изъ того же тѣста желаемыя украшенія, позолотишь желткомъ и запекашь въ печи.

Пирогъ блинчатой другимъ образомъ.

Напечь блинцовъ по нижесказанному о блинцахъ. Сковороду смазашь коровьимъ масломъ, положишь на оную блинъ этотъ, на него творогу, растертаго съ желтками яичными, слой; на это опять блинъ и опять слой творогу; такъ продолжашь, пока выведешь пирогъ желаемой вышины. Края онаго обравняшь кругло и запечь въ печи.

Пироги подовые.

Замѣсишь тѣсто на растопленномъ говяжьемъ салѣ; взявъ равную противу онаго часть горячей воды; муки употребишь столько, чтобъ вышло крутое тѣсто. Подѣлашь изъ онаго тонко, раскатывая, малые пирожки, съ такового же изъ говядины начинкою съ лукомъ и перцомъ, каковая употребляется въ

колобовой пирогъ; вывесть оные острохрхо подобіемъ кровли, запечь въ печи на сковородѣ, послѣ чего скласть въ горшокъ въ растопленное говяжье горячее сало, дать понапитаться въ печи и посыпать въ горшкѣ.

Пироги Петерскіе.

Слоенаго тѣста, раскатавъ небольшими, довольно нетонкими листами, положишь въ нихъ начинки, употребляемой въ колобовой пирогъ, или творогу, мягко утертаго съ яичными желтками, загнуть продолговатые пирожки, заложивъ край тѣста листъ на листъ; сгладишь верхъ, съ боковъ надрѣзать ножемъ до начинки, въ нѣсколькихъ мѣстахъ поперегъ, помазать взбитымъ яйцомъ и запекашь въ печи.

Пирожки карасики.

Замѣсишь изъ хорошей пшеничной муки на яйцахъ и молокѣ тѣсто, раскатать оное сколько возможно тонѣе, разрѣзать въ четвероугольные куски; въ каждой положишь начинки изъ говяжьяго, или бараньяго мяса съ лукомъ и перцомъ, приготовленной точно тѣмъ же образомъ, какъ для колобоваго пирога; загнуть тѣстяные листки вдвое, обрѣзать рѣзцомъ округло и жарить въ коровьемъ маслѣ.

Пирожки съ яйцами.

Оные дѣлаются изъ того же тѣста и тѣмъ же образомъ, какъ пирожки нарасики, кромѣ того, что въ начинку оныхъ употребляются мѣлко изрубленныя въ густую сваренныя яйца.

Оладьи.

Поставить обыкновенную опару и замѣсить тѣсто немного гуще блиннаго раствору; когда повзойдутъ, еще подбить мукою. Когда жарить оные, надобно руку смочить въ водѣ, захватить въ оную тѣста, и выдавливая изъ кулака, отщипывать кусочки и класть въ разгорячённое масло коровье одинъ близь другаго, въ два или три ряда, чтобъ слились кусочковъ по шести, осьми или болѣе; пряжить румяно и подавать съ разогрѣтою патокою.

Оладьи блинчатые.

Напечь обыкновенныхъ блинцовъ; брать по три оныхъ, перемазать каждый творогомъ, стертымъ съ сырыми яйцами, употребляя къ тому бѣлки и желтки; сложить блинъ на блинъ и закатать въ трубку. Послѣ разрѣзать каждую трубку поперегъ въ равные куски, всякой кусокъ обмочить во взбитое яйцо и обжаривать въ маслѣ.

Оладьи сырныя.

Взять свѣжаго творогу, растереть

онымъ ложкою и еще пропустить сквозь сито, чтобъ не осталось крупинокъ; вмѣрить въ него муки крупичатой горсть и развести на яичныхъ желткахъ ни густо, ни жидко. Бѣлки взбить и вмѣшать туда же. Разгорячить коровьяго масла, и захватывая ложкою тѣста онаго, класть въ масло и обжарить румяно.

Блины гречневые.

Поставить опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ; когда опара взойдетъ, процѣдить оную и подбить гречневою мукою жидко; поставить въ теплое мѣсто, чтобъ растворъ этотъ взошелъ. Тогда намазывать сковороду масломъ и наливать на сковороду блинъ желаемой величины съ большой ложки. Предъ этимъ опару вторично подбить гречневою мукою гуще, и когда взойдетъ, развести теплою водою, погорячѣе парнаго молока, и тогда уже наливать тѣста сего на сковороду. Въ печи развести огонь сухими дровами, и когда, разгорѣвшись, произведутъ пылъ, тогда отгребши жару, ставить на оный сковороду; держать, пока испечется блинъ. Таковымъ образомъ печь и прочіе.

Естьли блины пекутся съ лукомъ, или съ яйцами, въ густую сваренными, должно лукъ или яйца изрубить, но нѣ-

сколько оныхъ насыпать на средину сковороды врозь, на это налить тѣста и печь блинъ по вышесказанному. Когда спечется, перевернуть блинъ, помазать масломъ, и поднявъ сковороду вверхъ, прижарить блинъ.

Блины съ прилекою называются, когда испеченной блинъ, не снимая съ сковороды, намазать съ одной стороны творогомъ, съ яйцами стертымъ, и прижарить въ пылу.

Блины красные.

Поставить опару по вышесказанному о блинахъ гречневыхъ; когда взойдетъ, подбить густо пшеничною лучшею мукою и дать взойти. Тогда положить въ растворъ масла коровьяго и яицъ съ бѣлками и желтками и вымѣшать; дать опять взойти, а когда начнутъ подниматься, взбивать мутовкою, чтобъ не допустить перекиснуть. Впрочемъ печь по вышесказанному, съ тою только разностью, что каждой блинъ смазываютъ масломъ, и перевернувъ на другую сторону, прижариваютъ. Оные пекутъ и съ прилекою.

Къ блинамъ гречневымъ и краснымъ подаютъ разогрѣтое масло коровье и смешану.

Блинцы.

Выпустить въ горшокъ желаемое количество яицъ и взбить ложкою; потомъ, продолжая взбиваніе, подсыпать муки и смѣсить густо, чтобъ не осталось комковъ. Тогда подливать по немногу молока, растирать и взбивать ложкою. Это подливаніе молока и взбиваніе продолжать до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается жидкое тѣсто. Тогда, подмазывая сковороду масломъ, взливать на оную по ложкѣ тѣста и проворно покачать сковороду, чтобъ тѣсто по всей оной разлилось, и запечь.

Таковые блинцы подаютъ одни, перемазавъ масломъ. Употребляютъ же оные въ дѣланіе сырниковъ, сырныхъ оладьевъ, блинчатыхъ пироговъ и проч.

Короваи.

Сдѣлать тѣсто тѣмъ же образомъ, какъ для красныхъ блиновъ, и налить онаго въ черепни, вымазанныя масломъ. Черепни надобно наполнять только до половины, для того, что тѣсто это поднимется. Когда тѣсто поднимется, ставить въ печь и держать, пока испекушся.

Коровай яцкой.

Сдѣлать опару какъ для красныхъ блиновъ (смотри выше); когда опара взойдетъ, подбить оную двенадцатью яйцами, употребивъ шесть съ бѣлками и желтками, а отъ шести только одни

бѣлки, полфунтомъ масла коровьяго, одною чайною чашкою муки пшеничной. Это сдѣлать съ вечера, ложась спать. По утру подбить еще чайною чашкою муки. Кострюлю или форму вымазать масломъ коровьимъ, выложить въ нее тѣсто и дать стоять; а когда взойдетъ, поставить въ печь къ запеканію. Послѣ выпрокинуть на блюдо.

Коровай яцкой съ изюмомъ.

Опара дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ для простаго коровая яцкаго. Въ подбивку употребляется восемь яицъ цѣлыхъ, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, муки пшеничной по разсмотрѣнію; разводится моловомъ. Когда взойдетъ, форму или черепню вымазать масломъ коровьимъ, улѣпить на днѣ и по стѣнамъ изюмомъ, выложить тѣсто и вмѣшать въ него еще изюму. Когда тѣсто поднимется, поставить къ запеканію въ печь.

Пряженцы.

Взять обыкновеннаго пирожнаго кислаго замѣсеннаго тѣста, раскатать онаго листомъ, разрѣзать въ куски желаемой фигуры, посыпать рубленымъ лукомъ и перцомъ, пряжить въ коровьемъ маслѣ.

Таковымъ же образомъ пекутъ оные и изъ сдобнаго тѣста.

Согни.

Изъ сдобнаго тѣста, раздѣливъ окое на небольшіе куски, раскатать подобіемъ блиновъ, намазать каждый творогомъ, съ яйцами стертымъ, и согнувъ вдвое, обжаривать на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ.

Сырники.

Взять желаемое количество напеченыхъ блинцовъ, на каждый наложить творогу, стертаго съ яйцами, загнуть края, а потомъ сложить вдвое, чтобъ вышла четвероугольная фигура, или навкось, когда дѣлать оные треугольниками. Передѣлавъ, обжарить румяно въ маслѣ коровьемъ.

Блинцы съ яйцами.

Оные дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ сырники; но въ начинку оныхъ употребляютъ не творогъ, а яйца, въ густую сваренныя и мѣлко изрубленныя.

Крупеня.

Заварить на молокѣ гречневую кашу и дать уварится густо; потомъ, выложивъ въ чашу, прибавить творогу, растертаго ложкою, перемѣшать съ кашею, выпустить туда же нѣсколько яицъ, еще перемѣшать, и выложивъ на сковороду, вымазанную масломъ, поставить запекаться въ печной вольной

духъ. — Къ оной подавать растопленное коровье масло.

Драчона.

Нѣсколько яицъ, выпустивъ въ чашу, взбивать крѣпко ложкою; продолжая взбиваніе, подкладывать муки, чтобъ сдѣлалось густое тѣсто, и вымѣшать такъ, чтобъ не осталось малѣйшаго комка. Подливать молока и продолжать взбиваніе: чѣмъ больше будетъ взбивано, тѣмъ лучше выдетъ драчона. Молока подбавлять столько, чтобъ вышло жидковатое тѣсто. Оное выложить на сковороду, вымазанную масломъ, и запечь въ горячей печи, чтобъ поднялась и вздулась. Подавать горячую, и къ ней коровье масло.

Лапшенникъ.

Сдѣлать лапшу по вышесказанному въ отдѣленіи о второй подачѣ, въ сташъ лапша съ курицею. Скрошивъ лапшу, варить въ молокѣ, пока поспѣетъ, и естьли молока еще много, оплить онаго, чтобъ лапша осталась густа. Вмѣшать въ оную десятокъ или болѣе яицъ, четверть фунта масла коровьяго, а естьли угодно и четверть фунта коринки. Вылить эту смѣсь въ черепню, вымазанную масломъ, и запечь въ печи.

Сердца.

Заготовивъ прежде описанныхъ блинъ-

комъ, взять пшена сарацинскаго, развалить въ водѣ или молокѣ мягко, отцѣдить на рѣшето, и когда осякнетъ, положить въ чашу, смѣшать съ свѣжимъ говяжьимъ саломъ, изюмомъ и коринною. Форму вымазать коровьимъ масломъ, устлать оную блинцами, наложить слои смѣси пшена, переслать блинцомъ, опять толстой слой пшена и такъ далѣе, пока наполнишь; накрыть блинцами, и заворотивъ первые блинцы, сгладить. Запечь въ печи и, выпрокинувъ на блюдо, подавать горячую.

Ватрушки.

Изъ сдобнаго тѣста раскатать тонкихъ лепешекъ, наложить на каждую толстой слой творогу, стертаго съ яйцами; края заворотить и защипать, чтобъ сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ творогъ. Запечь на горячемъ поду въ печи.

Пшенные пироги.

Пшено развалить въ молокѣ мягко, послѣ чего разбивать мутовкою, пока сдѣлается какъ кисель; оный съ вечера запустить дрождями. По утру замѣсить на яцомъ, съ прибавкою сметаны, масла коровьяго, яицъ и пшеничной муки, тѣсто; дать оному постоять, и передѣлавъ въ пироги, съ какою угодно начинкою, испечь по обыкновенному.

Пироги съ сморсками.

Замѣсишь сдобное изъ пшеничной муки тѣсто на двухъ ложкахъ смешаны, трехъ яйцахъ, трехъ ложкахъ масла коровьяго, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крутое тѣсто. Раздѣливъ въ куски, раскатать каждый, положить изрубленныхъ и въ маслѣ обжаренныхъ сморчковъ, смѣшанныхъ съ изрубленными же, въ густую сваренными яицами; загнуть продолговатые пирожки, и защипавъ сверху, печь на поду въ печи.

Пироги Заволжскіе.

Поставишь опару изъ хорошихъ дрожжей, замѣсишь тѣсто изъ пшеничной муки, съ прибавкою масла коровьяго. Въ начинку изрубишь пообваренной баранины съ лукомъ, пообжаришь въ маслѣ и приправишь перцомъ. Сдѣлать продолговатые пирожки и по срединѣ сверху оставишь отверстіе, чтобъ начинка отчасти была видна. Обжаривать на сковородѣ въ говяжьемъ салѣ или маслѣ.

Таковые же пирожки дѣлаютъ и изъ прѣснаго тѣста, съ начинкою изрубленной бараньей печенки и легкаго, съ лукомъ и перцомъ. Обжариваютъ оные также въ маслѣ коровьемъ или салѣ.

О КАШАХЪ МОЛОЧНЫХЪ и проч.

Тыковникъ.

Заварятъ на молокѣ изъ просяныхъ крупъ кашу; когда оная довольно разварится, выложишь въ чашу, вмѣшать въ нее нѣсколько яицъ и тыквы, въ молокѣ развареной и сквозь сито протертой. Выложишь эту смѣсь въ черепню, вымазанную коровьимъ масломъ, и запечь въ печи. — Подавать съ молокомъ или сливками.

Каша молочная гречневая.

Поставишь въ горшкѣ молока, засыпать гречневыми крупами; когда крупы разварятся и молоко почти выкипитъ, долить сливками, или свѣжею смешаною и поставить въ вольной духъ, чтобъ накипѣла пѣнка.

Каша просяная, — — *овсяная*, — — *ячная*, — — *полбенная*, — — *пшеца сарацинскаго.* } Варятся на молокѣ изъ крупъ помянутыхъ родовъ тѣмъ же образомъ.

Каша размазня изъ манныхъ крупъ.

Разваривается просто въ кострюлѣ на молокѣ по поламъ со сливками.

Каша крутая гречневая или пшенная на молокѣ.

Поставишь въ горшкѣ молока, засыпать гречневыми крупами и разваришь

густо. Когда каша сядетъ, сверху оной сдѣлается корка; поставишь въ печь, чтобъ до красна успѣла

Сію горячую кашу ѣдятъ съ масломъ, а холодную со сливками.

Каша гречневая крутая.

Заваришь оную круто на водѣ, и когда сядетъ, поставишь въ вольной духъ печной, опрокинувъ горшокъ устьемъ на подъ, чтобъ упрѣла. Горячую оную также ѣдятъ съ коровьимъ масломъ, а холодную съ молокомъ или сливками.

Каша гречневая червячками.

Сваривъ крутую кашу на водѣ по вышесказанному, когда поостынетъ, смятъ ложкою и протеретъ сквозь рѣшето; насыпашь на блюдо горкою и подавашь съ молокомъ.

Каша пшонная червячками.

Заваришь на молокѣ крутую кашу изъ просяныхъ крупъ; когда сядетъ, выложишь, стертъ съ нѣсколькими яйцами, склашь опять въ горшокъ, смочишь немного сливками и поставишь въ печь. Когда поспѣетъ, протеретъ сквозь рѣшето и подавать съ молокомъ.

Каша зеленая.

Заваришь на водѣ или молокѣ крутую кашу изъ ржаныхъ зеленыхъ крупъ. Подавать къ оной растопленное коровье масло.

Каша молочная Нѣмецкая.

Сваришь на сливкахъ поломъ съ молокомъ жидковатую изъ манныхъ или просяныхъ крупъ кашицу, выложишь на плоское блюдо. Когда, поостынувъ, получишь оная на поверхности своей перепонку, усыпашь густо мѣлкимъ сахаромъ, припечь раскаленною желѣзною лопашкою.

Лапша молочная.

Замѣсишь обыкновенное лапшеное тѣсто изъ пшеничной муки на яйцахъ, скрошишь лапшу; приставишь оную въ горшкѣ, наливъ молокомъ, и поставишь въ печь, чтобъ поупрѣла.

Бобки, молочное.

Изъ пшеничной муки на яйцахъ и молокѣ замѣсишь крутое тѣсто; раскатаешь оное веревочками, скрошишь сухариками и, сваривъ въ молокѣ, подавать.

Варенцы.

Напечь небольшихъ блинцовъ, какъ выше писано, въ каждой положишь творогу, стертаго съ яйцами, сложишь вдвое, обрѣзать рѣзцомъ. Передѣлавъ таковымъ образомъ блинцы, склашь въ горшокъ, налишь смѣтаною, и поставивъ въ печь, утопишь. — Къ симъ варенцамъ для охотниковъ подаютъ толченой чеснокъ, растворенной смѣтаною.

Кисель.

Отнять ржанаго тѣста, когда пекутъ хлѣбы, развести водою, и процѣдивъ сквозь сито, сварить, пока начнетъ садиться; остудивъ, подавать съ молокомъ.

Кисель овсяной. Намочить на ночь овсяной муки; по утру процѣдить, развести водою, и сваривъ по вышесказанному, остудить и подавать съ молокомъ.

Кисель молочной.

Намочить водою отрубей ржаныхъ или пшеничныхъ, чрезъ сушки процѣдить; процѣженному дать отстояться, и воду слить съ сулою; налить чистою водою, взмѣшать и опять дать отстояться. Это повторять, пока вода отстоявшаяся отъ сулою сдѣлается чиста. Сего сулою, взявъ нѣсколько ложекъ, варить въ молокѣ; когда начнетъ садиться, слить въ формы и, застудивъ, подавать на блюдѣ съ сливками.

Остатки сулою, наливъ водою, держать для другихъ вареній. Надобно воду, ежедневно сливая, наполнять свѣжею, чтобъ сулой не промзгъ.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ сулой изъ овсяной несѣянной муки.

Грибы душоные.

Перебравъ грибы и очистивъ хорошіе корешки березовыхъ грибовъ, скрошить; шляпки маленькихъ грибковъ оставить цѣлкомъ, а крупныя разрѣзать на четверо; скласть въ горшечекъ, покрошить укропу; приправить солью и перцомъ; налить полнъ горшечекъ сметаною, наложить крышку, обмазать по шву тѣстомъ и поставить въ истопленную печь утопиться.

Грибы жареные въ сметанѣ.

Шляпки черныхъ грибовъ, или опенокъ, перебравъ и очистивъ, спрыснуть солью и перцомъ, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ; когда масло повыкипитъ, облить сметаною, прижарить и подавать на сковородѣ съ огня.

Груздн, или рыжики рубленые.

Груздей, или рыжиковъ, или иныхъ грибовъ изрубить съ прибавкою луку, спрыснуть солью и перцомъ, обжарить на сковородѣ въ сметанѣ.

Гречневая каша, жареная на сковородѣ.

Въ сваренную уже крутую гречневую кашу подбавить рубленыхъ мѣлко въ густую сваренныхъ яицъ и смѣшать. На сковородѣ, приставленной на огонь, распустить масла, положить потомъ кашу съ яйцами, ужарить, мѣшая ложкою, и подавать съ огня.

Яичница выпускная.

Накрошить жирной ветчины жеребейками, приставить на сковородѣ съ кускомъ масла коровьяго; когда масло закипитъ, выпускать яйца одно близъ другаго, пока вся сковорода покрыта будетъ, и запечь.

Яичница съ молокомъ.

Яицъ желаемое число взбить мутовкою, развести молокомъ, и слить въ горшечекъ, или на сковороду, запечь въ печи.

Сыръ съ молокомъ.

Творогъ, растеревъ съ яйцами мягко, складываютъ въ полотенцо, выгнетаютъ изъ него сокъ въ черепкѣ или дощатой формѣ; когда позавянетъ, вынимаютъ изъ формы и полотенца, ставятъ на средину глубокаго блюда и обливаютъ сливками.

Творогъ.

Оный свѣжій подаютъ со сливками, или съ смешаною, или съ топленымъ молокомъ.

Плоды со сливками.

Въ лѣтнее время, когда поспѣваютъ разныя ягоды, подаютъ оныя, перебравъ, со сливками послѣ всѣхъ блюдъ. Яблоки сладкія также, очистивъ и изрѣзавъ тоненькими ломтиками.

СТОЛЪ ПОСТНОЙ.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА,

содержащая

ХОЛОДНЫЯ ѢСТВЫ.

Столъ постной Руской имѣетъ три раздѣленія: собственно *постной столъ*, въ которомъ не подаютъ рыбъ; *столъ рыбной* и *полупостъ*, въ которомъ подаютъ рыбу, молочныя, яичныя и съ масломъ коровьимъ пищи.

ХОЛОДНЫЯ ПОСТНЫЯ.

Грибы сухіе съ хрѣномъ.

Грибы сухіе разварить въ водѣ мягко, положить на блюдо; хрѣнъ растворить съ квасомъ и облить грибы.

Грибы соленые.

Какимъ образомъ оные заготовляются, о томъ писано въ иномъ мѣстѣ; но обыкновенно заготовляютъ впрокъ соленіемъ грибы березовые черные, грузди, рыжики, волвянки и опенки. Оные подаютъ съ луковицами, изрѣзанными ломтиками, посыпавъ перцомъ и поливъ постнымъ масломъ и уксусомъ.

Рѣдька тертая съ гренками.

Рѣдьки нашерешь на терку, спрыс-

нуть солью, смочишь масломъ немного, стереть, сложить въ блюдо, развести квасомъ и пустить въ него малыми кусочками нарѣзанныхъ гренковъ, т. е. противъ жару засушеныхъ тонкихъ ломшиковъ ржанаго хлѣба.

Батвинья.

Взять листовъ свекольныхъ свѣжихъ, или сушеныхъ, либо травъ крапивы, или другихъ во щи употребляемыхъ, разварить, отжать, изрубить мѣлко, развести квасомъ. Въ батвинью прибавляютъ обыкновенно крошеныхъ луку, огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, а когда угодно, вареной мѣлко изрубленной свеклы.

Батвинья запарная. Въ горшечекъ положить просѣянной ржаной муки, наливъ водою, накрыть горшечекъ и поставить въ печь. Когда упрѣетъ, процѣдить сквозь сито въ большой горшокъ, прибавить вареныхъ и изрубленныхъ свекольныхъ листовъ, запустить квасною гущею. Зависшую такимъ образомъ батвинью разводятъ квасомъ и подаютъ съ вышесказанными приправами.

Капустное крошево.

Кислой рубленой капусты, взявъ изъ кадки, положить на блюдо, смочить

масломъ постнымъ, стереть ложкою, спрыснуть солью и перцомъ, развести квасомъ.

Кочанъ кислой капусты.

Оный подаютъ цѣлой и къ оному масло, уксусъ и перецъ.

Свекла.

Свѣжую свеклу испечь въ горячей золѣ, или сваривъ въ водѣ, облупить съ ней кожу и подавать на блюдѣ. Къ оной подаютъ уксусъ, масло и перецъ.

Крошатъ же и прибавляютъ этой свеклы и въ батвинью.

Горохъ колодкою.

Разварить горохъ въ водѣ мягко, откинуть на рѣшето, чтобъ осякъ; послѣ протереть сквозь сито, сминать ложкою на блюдѣ и обдѣлать горкою, или иною формою испестрить для украшенія; сверху сдѣлать ямку, и наливъ въ оную масла, подавать.

Гороховой кисель холодной.

Заварить гороховой муки на водѣ, мѣшая ложкою, и когда начнетъ садиться, выложить на блюдо, застудить и подавать, обливъ масломъ.

Толокно съ брусникою.

Толокно дѣлается изъ овса. Распариваютъ овесъ въ кадкѣ способомъ раскаленныхъ камней и поливанія горячею

водою. Послѣ сего ставятъ въ горшкахъ въ печь; смочивъ горячею водою, распариваютъ; подсушивъ, толкутъ къ сбиванію лузги; сполонъ, подсушиваютъ еще, мелютъ въ жерновахъ мягко, и просѣянная чистымъ ситомъ овсяная мука составляетъ толокно. Оное, смочивъ немного горячею водою, съ прибавкою моченой брусники, стираютъ подобіемъ горки и подаютъ.

Кулага.

Взявъ ржаной и мѣлко смолоной ржанаго солоду муки, наливаютъ горячею водою въ горшечкѣ и, накрывъ, упариваютъ въ печи. Ягоду калину разваривающъ въ водѣ, протираютъ оную сквозь сито въ горшокъ; туда же кладутъ изъ горшечка распаренной растворъ, доливаютъ водою; накрываютъ горшокъ крышкою, обмазываютъ по шву тѣстомъ и упариваютъ долго въ печномъ вольномъ духу.

Тѣсто соложеное.

Взять просѣянныхъ частымъ ситомъ муки гречишной и ржаной ситной по полам; замѣсить ихъ на горячей водѣ густо въ горшкѣ, поставить, накрывъ, въ печной вольной духъ и парить, чтобъ разсолодѣло. По мѣрѣ упрѣванія разводить по немногу горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариваніе, пока

сдѣлается въ густому жидкаго киселя. Въ это время положить для духу толченой гвоздики и анису. Выставить горшокъ на печь, или въ иное теплое мѣсто, положить въ тѣсто ломтикъ ржанаго хлѣба, чтобъ позакисло; тогда составить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣе цвѣтомъ выдетъ это тѣсто, тѣмъ считается добротнѣе.

ХОЛОДНЫЯ РЫБНЫЯ.

Звѣно рыбы съ батвиньею.

Употребляется къ сему звѣно свѣжепросольной бѣлужины или осетрины, отваривается въ водѣ спѣло и подается на особливомъ блюдѣ; къ оному въ чашѣ башвинья.

Звѣно соленой рыбы съ крошевомъ.

Засольной осетрины или бѣлужины звѣно, когда оныя очень солоны, вымочить въ квасу, а потомъ, отваривъ въ водѣ, подавать на особливомъ блюдѣ; къ оному на другомъ блюдѣ капустнаго крошева, стертаго съ масломъ и разведеннаго квасомъ.

Вяленая рыба.

Обыкновенно къ вяленію сему употребляютъ щукъ, судаковъ и лещей. Сперва, расплоставъ, натираютъ оныхъ

солью, а когда просоляться, вывѣшиваютъ на воздухъ, пока высохнутъ и обвалятся. Сихъ рыбъ подаютъ къ башвиньѣ и крошеву либо сырыхъ, нарѣзавъ кусками, или цѣлыми пластами, разваривъ въ водѣ.

Провѣсная рыба.

Главнѣйше подъ этимъ названіемъ разумѣются спинки осетри и бѣлужьи. Оныхъ нарѣзываютъ ломтиками поперегъ пруша и подаютъ къ башвиньѣ въ числѣ холодныхъ блюдъ.

Везига.

Такъ называются кишки бѣлужьи и осетри по высушеніи завяленыя. Оныя къ употребленію не малое время надобно размачивать; послѣ, разваривъ въ водѣ мягко, изрѣзать въ кусочки и подавать на блюдѣ; къ оным хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Или разваренную везигу скрошить очень дробно, сшерить съ хрѣномъ, прибавить мѣлко изрубленной вареной свеклы, спрыснуть солью, и налив уксусомъ съ частью квасу, поставить мокнуть на ночь. Къ столу подавая, приправить крошенымъ лукомъ и перцомъ и разведши квасомъ въ чашѣ.

Окрошка.

Остатки отъ стола жареныхъ разныхъ рыбъ обобрать съ костей начисто и искрошить. Прибавить къ сему кусокъ соленой вареной осетрины, или бѣлужины, мѣлко изрубленной, кусокъ сельди, также изрубленной, свеклы вареной изрубленной же, крошенаго луку, огурцовъ соленыхъ, очищенныхъ и скрошенныхъ; приправить хрѣномъ, перцомъ, смочить масломъ и уксусомъ, стирать ложкою и дать немного постоять; послѣ развести въ чашѣ квасомъ.

Щучина бочечная.

Такъ называются соленыя щуки, которыхъ привозятъ въ бочкахъ изъ мѣстъ, изобилующихъ рыбнымъ ловомъ. Щуку соленую отварить въ водѣ, очистить отъ кожи съ щелухою и подавать цѣлую на блюдѣ; къ оной хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Щука отварная въ соли.

Свѣжую щуку, выпотрошивъ и не щелушивъ, отварить въ водѣ съ солью; когда поспѣетъ, горячую еще свернуть въ кольцо, ущемивъ хвостъ ей въ зубы. Посылать, завернувъ въ салфетку, на блюдѣ; къ оной хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Бѣлая рыбица отварная.

Звѣно свѣжей бѣлой рыбицы отварить въ водѣ и посылать на блюдѣ; къ оной масло, уксусъ и перецъ.

Таковымъ же образомъ подаютъ и *лососину*.

Сёмга соленая.

Оную, изрѣзавъ ломтиками, положить на блюдо, посыпать перцомъ, облить масломъ и уксусомъ.

Судакъ разварной.

Отварить онаго въ соли по вышесказанному о щукѣ, подавать, очистивъ кожу, пластомъ на блюдѣ; къ оному хрѣнъ растворенной.

Окуни отварные.

Окуней отварить въ соли и посылать на блюдѣ; къ онымъ уксусъ.

Таковымъ образомъ подаютъ холодныхъ отварныхъ карасей, голавлей, язей, шерешировъ, сиговъ, сазановъ и другихъ рыбъ.

Рыбы печеныя холодныя.

Карасей свѣжихъ, выпотрошивъ и оставивъ въ нихъ икру, позапечь на горячемъ поду, поворачивая съ боку на бокъ. Когда пропекутся, надрѣзать съ боковъ и покласть на сковороду; подмостивъ изъ лучинокъ рѣшетку, засушить въ печи. Подавать на блюдѣ, когда остынутъ.

Таковымъ образомъ пекутъ и другихъ рыбъ. Нѣкоторыя изъ нихъ бываютъ еще вкуснѣе, когда печь оныхъ не дѣлушивъ и не потрошивъ.

Лещъ разварной.

Лещей, выпотрошивъ, отварить въ водѣ съ солью, съ прибавкою огуречнаго разсолу, и подавать на большомъ блюдѣ расплоставъ.

Стерлядь разварная.

Свѣжую стерлядь, выпотрошивъ, оставить въ ней молоки и печенку. Приставить на огонь въ кошликѣ разсолу огуречнаго съ накрошенными кореньями и огурцами солеными, очищенными отъ соли, прибавить луку и перцу цѣлкомъ. Когда разсолъ закипитъ, положить стерлядь и сварить. Подавать, завернувъ въ салфетку, или просто на блюдѣ расплостивъ, съ огурцами и малою долею отвару.

Мерзлыхъ стерлядей, растаявъ, отваривають тѣмъ же образомъ.

Икра свѣжая и соленая подаются съ лукомъ и перцомъ въ числѣ холодныхъ блюдъ.

ВТОРАЯ ПОДАЧА,
содержащая
ГОРЯЧІЯ ѢСТВА,
ГОРЯЧІЯ ПОСТНЫЯ.

Щи.

Капусту кислую спирать ложкою, спрыснувъ солью и мукою; смочивъ по-

стнымъ масломъ, приоавить крошенаго луку, развести горячею водою и варить. Когда поспѣютъ, заправить сокомъ миндальнымъ или маковымъ.

Естьли щи постныя варятся изъ свѣжей капусты или травы, надобно траву или капусту, изрубивъ, поджарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою и солью, прибавить къ тому же луку; поужаривъ, развести въ горшечкѣ горячею водою и варить; когда поспѣютъ, приправить сокомъ миндальнымъ, или маковымъ, или конопляннымъ.

Щи съ крупами и грибами.

Оныя варятся изъ капусты квашеной и свѣжей вышеписаннымъ образомъ, кромѣ того, что прибавляется въ нихъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ и засыпаются слегка крупами гречневыми или просяными.

Борщъ.

Къ сему употребляются капуста рубленая свѣжая и свекольной листъ, также и часть самой свеклы, изрѣзанной полосками. Должно обжарить оныя въ маслѣ, спрыснуть мукою, прибавить крошенаго луку, моркови и пустарнаку; послѣ развести горячею водою съ квасомъ, варить, засыпать немного гречневыми крупами, приправить солью и перцомъ. Подавать съ сипными мѣлко

скрошенными сухарями, въ маслѣ постномъ обжаренными.

Когда борщъ варить изъ квашеныхъ бураковъ и капусты, взять немного капусты, спрыснуть солью, смочить масломъ, сширать ложкою, посыпать мукою, еще стереть. Бураки скрошить полосками, и травы бурачной шшъ же скрошивъ, приставить варить съ водою; когда уваряться, стертую капусту развести отваромъ и выложить къ буракамъ, засыпать крупами, прибавить бѣлыхъ грибовъ; когда поспѣетъ, приправить перцомъ и подавать съ сухарями.

Бураки.

Взявъ бураковъ, скрошить по обыкновенному, обжарить немного въ постномъ маслѣ, спрыснувъ мукою; развести въ горшкѣ горячею водою, и присоливъ, варить — Когда бураки варить, не обжаривая въ маслѣ, съ одною водою, въ этомъ случаѣ забѣлить оные сокомъ маковымъ или конопляннымъ.

Кашицы.

Изъ гречневыхъ мѣлкихъ круповъ кашица жидкая заваривается на водѣ съ луковицами, цѣлкомъ положенными. Приправляется солью, перцомъ и рубленою зеленою петрушкою. Можно класть въ нее и корней пустарнаку.

Кашица пшонная съ грибами заваривается на водѣ съ сухими бѣлыми грибами, засыпается просяными крупами, а приправляется солью и лимоннымъ сокомъ.

Коливо.

Ячныхъ или перловыхъ крупъ развапить въ водѣ очень мягко, когда поспѣютъ, отвару большую половину слить, добавить миндальнымъ, или маковымъ, или коноплянымъ молокомъ и пригрѣть, мѣшая на огнѣ.

Разваренныя шаковымъ образомъ ячныя крупы подслащиваютъ медомъ, и это называется *кутья*

Горохъ.

Горохъ разварить мягко, протереть сквозь сито, поливая отваромъ; покрошить въ него луку и подавать, приправивъ перцомъ, присоливъ и положивъ изъ бѣлаго хлѣба накрошенныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сухариковъ.

Горохъ зобаной называется, когда оный сваренъ будетъ въ водѣ, пока скочитъ съ него, или треснетъ на немъ кожица. Подаютъ оный, приправивъ солью, перцомъ и мѣлко скрошеннымъ сырымъ лукомъ.

Грибы.

Свѣжіе грибы отчасти изрубить, частью положить цѣлкомъ, варить съ

водою; приправить лукомъ, прошенымъ укропомъ, солью и перцомъ.

Грибы сухіе бѣлые поставить варить въ водѣ съ искрошеннымъ соленымъ лимономъ и лавровымъ листомъ. Когда разварятся мягко, положить на сковороду ложку орѣховаго масла и немного муки. Когда масло разгорячится, влить грибнаго отвару, смѣшать, подбить этимъ грибы, приварить, и подавая, забѣлить чашкою молока миндальнаго или маковаго.

Грибы бѣлые съ бураками. Грибы поставить варить въ водѣ съ лавровымъ листомъ; бураки, скрошивъ и спрыснувъ мукою, обжарить въ постномъ маслѣ, выложить къ грибамъ и приварить; приправить солью и перцомъ, а подавая, забѣлить постнымъ молокомъ.

Грибы бѣлые съ огурцами. Поставить грибы вариться въ водѣ, положить въ нихъ очищенныхъ и скрошенныхъ соленыхъ огурцовъ, луку и лаврова листу; приправить масломъ, стертымъ съ мукою, солью и перцомъ; подавать забѣливъ постнымъ молокомъ.

Сочни.

Замѣсить изъ пшеничной муки на маковомъ молокѣ тѣсто, раскатать оное сколько возможно тонкими листи-

ками, налить въ горшечекъ маковымъ молокомъ и сварить.

Бобки.

Замѣсить на маковомъ молокѣ съ прибавкою масла крутое тѣсто, раскатать оное веревочкою, изрѣзать въ кусочки, высушить оные въ печи; послѣ, наливъ маковымъ молокомъ, сварить.

Ушки или кундюбки.

Грибовъ свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ, разваривъ, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ и смѣшать немного съ разваренымъ сарацинскимъ пшеномъ. Замѣсить тѣсто по вышесказанному объ сочняхъ, или на постномъ маслѣ съ прибавкою горячей воды, раскатать тонкой листъ, накладывать вышесказанной начинки, обрѣзать рѣзцомъ четвероугольно, загнуть на одинъ уголъ вдвое, чтобъ вышелъ треугольникъ; еще обойтить рѣзцомъ, и двумя углами согнувъ крѣпко, слѣпить, отъ чего выйдетъ подобіе скотскаго уха. Передѣлавъ таковымъ образомъ ушки, испечь на сковородѣ въ печи, сложить въ горшечекъ, и наливъ грибнымъ отваромъ, приварить въ печи.

Грузди.

Грудей соленыхъ накрошивъ полосками, и крошеного луку обжаривъ въ маслѣ, спрыснуть мукою, развести миндальнымъ молокомъ, приправить перцомъ и подавать.

Примѣчаніе. То, что называемъ мы нынѣ соусы, въ Руской Поварнѣ называлось *муковникъ*, изъ числа которыхъ и описанное теперь блюдо. Вообще оныхъ въ Поварнѣ Руской было мало.

Рыжики въ муковникѣ.

Рыжики разрѣзать на четверо, обвалять въ мукѣ, прибавить крошеного луку, лавроваго листу, обжарить въ маслѣ; приправить перцомъ и накапить миндальнымъ, или маковымъ молокомъ.

Рѣпа тиненая.

Рѣпу поиспечь въ горячей золѣ; послѣ очистить съ нее кожу, и средину каждой рѣпы выдолбить. Грибовъ бѣлыхъ разваренныхъ изрубить мѣлко, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, стереть съ масломъ и начинить этимъ рѣпу; смочить миндальнымъ молокомъ или маковымъ; покласть въ сковороду, и накрывъ, позапечь въ печи.

Морковь тиненая.

Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и рѣпа.

Горохъ зеленой.

Вылущивъ зерна изъ стручей съ прибавкою корней петрушки и травы, обжарить въ маслѣ, пересыпать слегка мукою, приправить мушкатнымъ орѣш-

комъ, накашишь миндальнымъ или маковымъ молокомъ.

Бураки въ муковникѣ съ кашею.

Бураки, скрошивъ по обыкновенному, обваляшь въ мукѣ и обжаришь въ постномъ маслѣ; естьли не дадутъ соку, влишь большую ложку воды. Заваришь кашу изъ гречневыхъ крупъ. Когда оная сваришся, захватывать оной по ложкѣ, справишь плоско и обжаришь съ обѣихъ сторонъ румяно въ маслѣ. Бураки выложишь на блюдо, приправишь перцомъ, а сверху укласть обжареною кашею.

Лапша.

Замѣсишь тѣсто по вышесказанному о сочняхъ, скрошишь оное въ лапшу, налишь маковымъ, или конопляннымъ сокомъ и сваришь.

Варенецъ изъ яблокъ и грушъ сухихъ съ черносливомъ.

Взявшь яблокъ и грушъ сухихъ, нѣсколько ягодъ черносливу, налишь въ горшечкѣ водою, положишь нѣсколько гвоздиковъ гвоздики и кусокъ корицы, чистой пашоки столько, чтобъ было сладко, и упаришь въ печи, накрывъ горшечекъ.

Таковымъ же образомъ варятъ, съ прибавкою яблокъ, малину и землянницу сушеную.

ГОРЯЧІЯ ПИЩИ РЫБНЫЯ

Щи.

Взявшь кислой капусты, пришавишь оную варишь въ водѣ съ нѣсколькими кусками соленой бѣлужины, или осетрины и крошенымъ лукомъ. Между тѣмъ карасей, или линей, или окуней, выпотрошивъ и ощелушивъ, обваляшь въ мукѣ и, обжаривъ въ маслѣ, разнявшь въ куски по поламъ, или на трое въ разсужденіи величины, и положивъ во щи, приваришь.

Щи изъ свѣжей капусты варятъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что капуста по изрубленіи спрыскиваешся мукою и обжариваешся въ маслѣ.

Борщъ.

Приставишь на огонь воды съ нѣсколькими кусками соленой и свѣжей осетрины, или бѣлужины. Бураки, скрошивъ съ прибавкою свекольныхъ листовъ свѣжихъ, или изъ бураковъ, обваляшь въ мукѣ, прибавишь еще свѣжей капусты; разрѣзавъ кочень на нѣсколько граней и обжаривъ въ маслѣ, положишь къ варящейся рыбѣ. Естьли не будешь довольно кисло, влишь нѣсколько квасу. Свѣжей рыбы карасей, или другихъ обжаришь въ маслѣ по вышесказанному о щахъ, положишь туда же, положишь моркови кусками, луку и, уза-

ривъ спѣло, приправишь перцомъ и, естьли нужно, солью.

Бураки.

Просольной тешки бѣлужей, нарѣзавъ небольшими кусками, приставишь на огонь варишься съ водою и лукомъ. Бураки, скрошивъ по обыкновенному, обвалять съ мукою, обжаришь въ маслѣ и выложишь къ тешкѣ; уваришь спѣло. Подавать, приправивъ перцомъ. — Въ бураки прибавляютъ хрящей изъ бѣлужей или осетрей головизны.

Калья.

Взять икры паисной, изрѣзать оную жеребейками; огурцовъ соленыхъ очистить и скрошить жеребейками же; прибавить луку, налить разсолу огуречнаго, развести водою и варить въ горшечкѣ. Подавая, приправить перцомъ.

Кашицы.

Бѣлужей или осетрей засольной тешки нарѣзать небольшими кусочками, накрошить луку и приставить вариться съ водою; послѣ засыпать немного гречневыми крупами.

Кашица съ хрящами. Оная варится тѣмъ же образомъ, какъ и съ тешкою, но вмѣсто оной кладутъ хрящи и жабры изъ головизны осетрей или бѣлужей.

Впрочемъ варятъ кашицу съ валою

языкою и провѣсною рыбою, еще на ухѣ, вываренной изъ мѣлкой свѣжей рыбы.

Горохъ съ тешкою.

Горохъ разварить въ водѣ и протереть сквозь сито, поливая отваромъ. Протертое варить съ тешкою и крошенымъ лукомъ. Подавать съ сухарями бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ и приправивъ перцомъ.

Сочевица варится тѣмъ же образомъ.

Уха.

Рыбу, выпотрошивъ, икру и молоки положить въ горшокъ, а рыбу, естьли мѣлка, класть цѣлую; когда крупна, разнимать пополамъ, или на нѣсколько частей; налить водою, или отваромъ, вываренымъ изъ другой свѣжей мѣлкой рыбы; прибавить укропу, пустарнаку, свѣжаго или соленаго лимону, луку, перцу, и сваривъ, подавать съ размоченнымъ папушникомъ ломтиками.

Уха раковая.

Раковъ вылущить изъ шеекъ ихъ съ прибавкою щучины, или другой рыбы, съ солью и перцомъ; сбить тѣльное, начинить онымъ раковыя спинныя лузги. Уху варить изъ свѣжей рыбы щуки, окуней и язей; туда же положить чищеные раки, пустарнаку и сбитню всякихъ пряностей, также лавроваго листу.

Уха карасевая.

Варится, по вышесказанному о простой ухѣ, съ зеленою травою петрушкою и перцомъ. Приправляется лимоннымъ сокомъ.

Уха карасевая со пшеномъ варится изъ карасей и ершей съ обыкновенными приправами; засыпается пшеномъ сарацинскимъ.

Уха стерляжья.

Стерлядь разбить въ части, варить съ водою, разведенною квасомъ, лукомъ, лимономъ, перцомъ и гвоздикою цѣлкомъ.

Уха налимовая.

Налимы разбиваются въ части, сберегаются ихъ молоки, а паче печенки и кладутся въ уху цѣлкомъ. Впрочемъ варение оной производится по вышесказанному о простой ухѣ.

Уха сборная.

Въ оную кладутъ ершей, пискарей, окуней, налимовъ и стерлядей; въ приправу лукъ, пустернакъ, укропъ, перецъ, имбирь, мушкатной орѣхъ и лимонной сокъ.

Потрохъ.

Взявъ осетрьяго или бѣлужьяго потроху, скрошить оный въ небольшіе куски, варить на водѣ по поламъ съ кислыми щами, лукомъ, перцомъ, лавро-

листомъ. Снять жиръ, и подавать, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Селянка жидкая.

Капусты крошеной или шпинованой и соленыхъ накрошеныхъ огурцовъ, засольной шешки, остатковъ жареной рыбы, крошенаго луку приставить варить въ водѣ по поламъ съ квасомъ; когда поуварится довольно, приправить перцомъ и подавать съ огня.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА,

содержащая

ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ.

О ВЗВАРАХЪ, СЕЛЯНКАХЪ и ЖАРЕНОМЪ ПОСТНОМЪ.

Взваровъ въ постномъ столѣ, поелику во ономъ рыбъ не подаютъ, не употребляется.

Селянка.

Капусты свѣжей или кислой, изрубивъ съ лукомъ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, прибавить бѣлыхъ сушеныхъ размоченыхъ грибовъ; соленыхъ очищеныхъ и ломтиками изрѣзанныхъ огурцовъ; спрыснуть мукою и перцомъ, вымѣшать, и ужаривъ, подавать на сковородѣ.

Селянка изъ груздей.

Грузди соленые изрубить, съ прибав-

кою луку, прошекъ хлѣбныхъ, и ужаришь въ маслѣ; спрыснувъ мукою, перцомъ, и ужаривъ, чтобъ сверху позарумянилось, подавать на сковородѣ.

О жареномъ.

Постныхъ жареныхъ бываетъ крайне мало. Въ числѣ оныхъ можно положить *грибы* разнаго роду, кои обваляв въ мукѣ съ лукомъ, жарятъ въ маслѣ на сковородѣ.

Каша крутая смасливается и на сковородѣ поджаривается съ прибавкою луку.

О ВЗВАРАХЪ, СЕЛЯНКАХЪ И ЖАРЕНОМЪ РЫБНОМЪ.

О взварахъ.

Взвары къ рыбамъ употребляются луковой, капустной и клюковной, о которыхъ смотри выше въ третьей подачѣ стола мясоѣднаго.

Селянка съ щучиною.

Капусту кислую, спрыснувъ мукою, смѣшать съ рубленымъ лукомъ, смочить немного масломъ и стереть ложкою. Бочечную щуку, вымывъ и очистивъ, разнять въ куски, обжаривать на сковородѣ въ постномъ маслѣ. Положить туда же капусту, и когда ужарится сильно, приправивъ перцомъ, подавать.

сковородѣ, смочивъ уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

Жареные снетки.

Оныхъ, наклавъ на сковороду много, обжаривать въ маслѣ и ворочать. Когда ужарятся сухо, подавать, поливъ лимоннымъ сокомъ. Вмѣсто лимоннаго соку обливаютъ ихъ иногда клюковнымъ взваромъ.

Осетрина ломтями на сковородѣ.

Ломтей осетрины нарѣзать тонко, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Осетрина должна быть свѣжая. — Бѣлужину жарятъ тѣмъ же образомъ. — Иногда подаютъ оныя съ капустнымъ взваромъ.

Щучина бочечная жареная.

Очистивъ оную, разнять въ звѣна, обвалять въ мукѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ. Подаютъ оную съ капустнымъ взваромъ, или около большой жареной рыбы.

Тѣлное.

Оное дѣлаютъ изъ щуки и судака, а какимъ образомъ, смотри впереди отдѣленіе о кулебакахъ. По свареніи, тѣлное обжариваютъ въ маслѣ.

маслѣ ужарить, спрыснуть мукою, перцомъ и ужаривши, чтобы сверху позарумянилося подавай на сковородѣ.

3. О ЖАРЕНОМЪ.

Постныхъ жареныхъ бываетъ крайне мало. Въ числѣ оныхъ можно положить разнаго роду грибы, кои обвалявъ въ мукѣ съ лукомъ, жарятъ на сковородѣ въ маслѣ.

4. КАША КРУТАЯ.

Опая смасливается и на сковородѣ поджаривается съ прибавкою луку.

XXXVI.

ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ РЫБНОЕ.

1. ВЗВАРЫ.

Взвары сіи употребляются къ рыбамъ: луковный, капустный и клюковный.

2. ДѢЛАТЬ САЛЯНКУ СО ЩУЧИНОЮ.

Кислую капусту, спрыснувши мукою, смѣшай съ рубленымъ лукомъ, смочи немного

вымой и очисти, разними въ куски, обжаривай на сковородѣ въ постномъ маслѣ, положи туда же капусту, и коль скоро ужарится слѣдо, приправь перцомъ и подавай.

3. ДѢЛАТЬ САЛЯНКУ СЪ ТЕШКОЮ.

Изрубивши капусту кислую или свѣжую, обжаривай на сковородѣ въ маслѣ постномъ, съ прибавкою рубленаго луку; спрысни мукою и перцомъ. Когда обжарится, смочи немного уксусомъ или квасомъ, положи засольной тешки, изрѣзанной жеребейками, ужарь, сгладивши ложкою, и поставь въ печь позарумянившься. Въ оную салянку прибавлять можно, когда угодно, осетрины жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

XXXVII.

О ЖАРЕНОМЪ.

1. ЗВѢНО ОСЕТРИНЫ СЪ ЛУКОВЫМЪ ВЗВАРОМЪ.

Осетрины звѣно пообварить въ водѣ и послѣ спрыснувъ солью, поставить въ печь

обжариться; сложить на блюдо и облить лу
ковным взваром.

2. звено белужины и сверюги приготовляется таким же образом.

3. стерлядь распарная.

Взять свежую стерлядь, или мерзлую, и дать ей отойтить въ теплѣ, распластать оную, положить на сковороду, и накрывши, поставить въ печь. Коль скоро поспѣетъ, подавать съ луковным взваромъ.

4. караси жареные чиненые.

Ихъ чинятъ тѣмъ же, какъ и леща нижесказаннаго, и обвалявъ мукою, обжаривать въ маслѣ.

5. жареный съ начинкою лещь.

Возьми крупной гречневой каши, смѣшай оную съ лещевою икрою, съ малою долею мѣлко изрубленнаго луку и обжарь на сковородѣ съ масломъ. Леща крупнаго, опрашивъ и выпотрошивъ, оною кашею начини въ брюхо и обжарь на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно; или, помазавши масломъ, зажарь онаго въ печи на сковородѣ.

6. как жарить пискарей.

Оныхъ выпотрошить, жарить на сковородѣ, спрыснуть солью и перцомъ; а когда зажарятся румяно, подавай на сковородѣ, смочи уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

7. жарить снетки.

Должно оныхъ накласть много на сковороду, обжаривать въ маслѣ и ворочить; а когда ужарятся сухо, подавать, поливъ лимоннымъ сокомъ. Вмѣсто лимоннаго соку обливаютъ ихъ иногда клюковным взваромъ.

8. готовить осетрину ломтями на сковородѣ.

Означенной осетрины нарѣзать ломтей тонко, обвалять въ мукѣ и въ маслѣ, обжарить съ обѣихъ сторонъ румяно.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА,
содержащая
ПИРОЖНОЕ И КАШИ.

О постныхъ пирожныхъ и кашахъ.

Пирожныя и каши одинаковы почти въ тѣ дни, когда не подаютъ рыбы, кромѣ нѣкоторыхъ пироговъ и кулебакъ; почему оныя здѣсь описаны будутъ смѣшанно, съ означеніемъ въ заглавіяхъ тѣхъ, въ которыя употребляется рыба.

Пирогъ круглой съ грибами.

Замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки на орѣховомъ, или иномъ постномъ маслѣ, съ прибавкою холодной воды, крутo; раскатать по обыкновенному, какъ дѣлаютъ круглой пирогъ. Грибовъ изрубить нѣсколько съ лукомъ и укропомъ, положить соли и перцу, пообжарить въ маслѣ, и положивъ въ пирогъ, выдѣлать обыкновеннымъ образомъ и посадить въ печь.

Пирогъ круглой съ кашею.

Дѣлается изъ вышесказаннаго тѣста и тѣмъ же образомъ. Въ начинку его кладется крутая смасленая каша съ лукомъ. — Иногда прибавляется въ нее икры свѣжей изъ разныхъ рыбъ.

Пирогъ круглой съ капустою и лукомъ и пирогъ круглой съ лукомъ дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что

въ начинку оныхъ кладется капуста, или лукъ, пообжареные въ маслѣ.

Пирогъ круглой съ визигою.

Тѣсто для онаго и выдѣлка вышесказанныя; но въ начинку его употребляется визига. Сію надобно, размочивъ, сварить мягко, изрубить мѣлко съ прибавкою луку, пообжарить въ маслѣ.

Пирогъ сладкой.

Замѣсить тѣсто крутое изъ пшеничной муки на постномъ маслѣ съ прибавкою воды. Сдѣлать изъ онаго на блюдѣ поддонокъ съ окрайкомъ. Въ средину положить постилы, или какого нибудь ягоднику. Наложить крышку веревочками или рѣшетчетую и запечь въ печи.

Таковымъ же образомъ дѣлается сладкой пирогъ съ черносливомъ, съ винными ягодами, съ изюмомъ, съ яблоками и прочимъ.

Пирожки карасики постные.

Взявъ вышесказаннаго постнаго сдобнаго тѣста, раскатать оное тонко; накладывать въ начинку мѣлко изрубленныхъ грибовъ, съ лукомъ обжаренныхъ въ маслѣ; впрочемъ поступать по сказанному о скоромныхъ пирожкахъ карасикахъ, кромѣ того, что жарить ихъ въ постномъ маслѣ.

Пирожки карасики со пшеномъ.

Пшено, разваривъ, дать оному осяк-

нушь и, смѣшавъ съ коринкою, употребишь въ начинку; а потомъ дѣлать пирожки по вышеозначенному.

Пирожки карасики съ жабрами.

Взять осетрьихъ жабръ отъ головизны съ частью мяса и жиру; отваривъ, изрубить мѣлко съ прибавкою луку и перцу. Этимъ начинивая карасики, дѣлать оныя и обжаривать вышесказаннымъ извѣстнымъ образомъ.

Пирожки на мозгахъ.

Взять мозгу изъ головъ сазаньихъ и другихъ рыбъ. Замѣсить тѣсто крутое на небольшомъ количествѣ масла и воды; послѣ, раскатывая оное, начирать мозгами. Изготовивъ тѣсто, дѣлать изъ онаго пирожки какою угодно формою, и употреблять въ начинку оныхъ либо жабры по вышесказанному, или тѣльное изъ рыбы, или кусокъ молокъ отъ осетрьяго потроху, но всегда съ прибавкою мозгу. Запекать въ печи.

Пирожки Заволжскіе.

Оные дѣлаются изъ кислаго тѣста тѣмъ же образомъ, какъ писано о пирожкахъ этихъ скоромныхъ въ четвертомъ отдѣленіи о столѣ въ мясоѣдъ. Въ начинку оныхъ кладется либо кусокъ семги, или тѣльное рыбье, или крошево изъ жабрей осетрьихъ, или каша и кусокъ соленой щучины, или только одинъ лукъ.

Кулебаки.

Для оныхъ употребляется обыкновенное кислое тѣсто. Надлежитъ по приготовленіи оное раскатать скалкою, положить какую нибудь изъ нижеописанныхъ начинокъ; загнуть сперва края раскатанной лепешки тѣстяной съ длиннаго боку и, на срединѣ сложивъ, защипать, а потомъ загнуть края съ узкихъ сторонъ, сладить къ прежнимъ, и также защипавъ, посадить въ печь на листѣ; когда поспѣетъ, намерить сверху масломъ. — Начинки въ нихъ употребляются слѣдующія:

Кулебака съ семгою. Крупная каша смасливается постнымъ масломъ и накладывается толстымъ слоемъ, посверхъ оной покрывается тонкими ломтиками соленой семги.

Кулебака постная съ лукомъ. Лукъ обжаривать въ маслѣ и употребить въ начинку.

Кулебака съ потрохами. Жабрей отъ осетрей или бѣлужей головизны изрубить съ тѣльнымъ изъ щучины или судака и положить на дно кулебаки довольно толстымъ слоемъ; посверхъ онаго молокъ и другихъ жирныхъ частей осетрьяго или бѣлужьяго потроху.

Кулебака съ тѣльнымъ. Щуку или судака, обобравъ съ костей, избивать обу-

хомъ ножа; разболтать въ водѣ муки жидко и въ продолженіи сбиванія этимъ для связи смачивать. Сбивъ тѣльное, положить въ смоченую салфетку, завязать и сварить въ водѣ. По свареніи изрубить мѣлко, съ прибавкою вареного луку и перцу, присолить и употребить въ начинку. Естьли можно имѣть довольно *налимовыхъ печен* , положить оныхъ сверхъ фаршу: это придастъ кулебакѣ отмѣнный вкусъ.

Кулебака съ сигомъ Сперва положить въ кулебаку каши, или вышесказаннаго рубленаго тѣльнаго, а на оной очищеннаго и выпотрошеннаго сига съ его молоками или икрою — Таковымъ образомъ запекаются судаки и другія рыбы цѣлыя, или кусками въ кулебакахъ. — Прибавленіе мозговъ рыбьихъ, или жирныхъ молокъ осетрьихъ всегда нужно къ умноженію вкуса.

Леваш н и к и.

Замѣсить обыкновенное постное сдобное тѣсто, то есть на постномъ маслѣ съ прибавкою воды, раскатать листомъ сколько возможно тонѣе, разрѣзать въ продолговатые четвероугольники; на средину положить нѣсколько какого угодно варенья, сложить вдвое и для слѣпленія пройтить по краямъ рѣзцомъ, и съ верхней стороны вырѣзать

выемками; послѣ пряжить въ разгорячennомъ постномъ маслѣ.

О л а д ь и.

Оные пекутся изъ того же тѣста, какъ сказано въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго, но жарятъ ихъ въ постномъ маслѣ и подаютъ съ патокою.

Б л и н ы.

Для постныхъ блиновъ опара приготовляется по сказанному въ четвертой подачѣ мясоѣднаго стола, и тѣмъ же образомъ оные пекутъ, но въ постномъ маслѣ. Въ припеку оныхъ употребляютъ густой сокъ маковой съ рубленымъ лукомъ, или одинъ лукъ, или сняшки.

Л е п е щ к и.

Оныя раскатываютъ изъ обыкновеннаго кислаго тѣста, намазываютъ маковымъ сокомъ густо и усыпаютъ крошенымъ лукомъ, или медомъ стертымъ съ макомъ; послѣ чего пекутъ въ печи.

Б л и н ц ы.

Взять по стакану воды и кислыхъ щей, нѣсколько масла постнаго; на этомъ растворить жидковато пшеничной муки, дать постоять немного, и помазывая сковороду изсуха постнымъ масломъ, перепечь тонкіе блинцы Оные подавать перемазавъ постнымъ масломъ. Сверхъ сего употребляютъ оные надѣланіе разныхъ постныхъ пирожныхъ.

Блинцы съ коринкою.

Разваришь пшена и, давъ оному осяк-нуть, смѣшать съ коринною и малымъ дѣломъ сахару. Взявъ блинцовъ, положишь въ каждой по нѣскольку этой начинки, сложишь подобіемъ сырниковъ и жаришь въ маслѣ.

Сырники постные.

Облупленнаго миндалю столочь съ малою прибавкою сахару и употребишь это въ начинку блинцовъ, которые сложишь подобіемъ обыкновенныхъ сырниковъ и жаришь.

Пряженцы.

Оные дѣлаютъ изъ кислаго тѣста. Раскатать онаго, разрѣзать въ желаемые куски и пряжишь въ постномъ маслѣ.

Середка.

Она дѣлается въ формѣ изъ постныхъ блинцовъ тѣмъ же образомъ, какъ и описанная въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго; въ начинку пшено сарацинское съ изюмомъ, коринною и сахаромъ.

О кашахъ.

Постныя каши завариваются на водѣ изъ крупъ гречневыхъ, просяныхъ, ячныхъ овсяныхъ, полбенныхъ и зеленыхъ. Къ онымъ подаютъ постное масло, или молоко миндальное, либо маковое.

Каша червячками дѣлается вышеписаннымъ образомъ въ четвертой подачѣ

мясоѣднаго стола, и подается съ молокомъ маковымъ.

Каша молочная постная. Разваришь на водѣ пшена сарацинскаго съ коринкою и изюмомъ; когда пшено сдѣлается мягко, жижу слить, пшено съ ягодами сложить въ горшечекъ, налить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и взогрѣть, не допуская кипѣть.

Каша съ икрою. Когда заваривается крупная каша изъ мѣлкихъ гречневыхъ крупъ, вмѣшать въ оную икры карасевой, лещевой и окуневой.

Кисель.

Оный какъ ржаной, такъ овсяной и пшеничной приготовляется по сказанному въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго. Подаютъ же къ нему маковое молоко, или медовую сыту къ холодному; а къ горячему патоку.

О ЗАГОТОВЛЕНІИ ВЪ ПРОКЪ МЯСНЫХЪ ЗАПАСОВЪ.

Мясные запасы заготовляютъ въ прокъ соленіемъ, копченіемъ, въ маринадахъ, въ колбасахъ и тому подобнымъ образомъ. Здѣсь опишемъ мы всѣ шаковые способы по порядку.

Приступленіе къ соленію мясъ.

Для соленія мясъ надлежитъ употреблять кадки, называемыя винтовыми, у коихъ стѣны дѣлаютъ прямыя, безъ выбрюшины, какъ у бочекъ; также и крышка входитъ въ кадку плотно, или способомъ сдѣланнаго винтоваго гнѣзда на внутреннихъ стѣнахъ кадки привинчивается къ мясу плотно и оное сгнетаетъ, отъ чего и происходитъ прочность его въ лежаніи. Выгоднѣе имѣть такія кадки малыя, чтобы начавъ солонину, скорѣе издержать было можно; отъ чего бываетъ она лучше. Въ большихъ кадкахъ напротивъ отъ частаго открыванія солонина портится. — Въ семъ случаѣ также способны боченки, бывшіе съ виноградными виномъ, только бы были чистые и не заплѣснѣвелые. Уклавъ въ нихъ мясо, прикажешь бондарю, дно опять вставя, плотно сбить; боченки перенесши въ холодной и сухой погребъ, поставишь стойкомъ и часто съ одного дна на другое переворачивать, чтобы разсоломъ части солонины смачивало: ибо солонина, не покрытая разсоломъ, портится и загниваетъ. Благонадежнѣе всего на солонину чрезъ нѣсколько времени дополнять свѣжаго разсола; потому что мясо разсолъ въ себя втягиваетъ, слѣдственно онаго убываетъ, а сіе можетъ случиться и въ непочатыхъ боченкахъ. Въ боченки, съ виноградными виномъ бывшіе, разсолъ можно дополнять посредствомъ лейки во втулки. Въ новыхъ боченкахъ для дополненія разсоломъ проверчивать скважину.

Для каждаго мяса надлежитъ брать особливую посудину, а не класть вмѣстѣ говядину и свинину. Для соленія въ прокъ надлежитъ отбирать части мясистыя, или по крайней мѣрѣ кости изъ нихъ вырѣзать вонъ. На каждыхъ 12 фунтовъ мяса употребляютъ соли полфунта, а въ каждый фунтъ соли примѣшиваютъ по полтора золотника селитры; селитру должно истолочь въ ступи, вмѣшать въ соль и высушить въ печи.

Общія, впрочемъ немногія правила,

наблюдаемыя при соленіи мясъ, заключаются въ слѣдующемъ:

1. Каждую часть надлежитъ отвсюду натереть солью, смѣшанною съ селитрою, и втирать рукою до тѣхъ поръ, какъ наружность совсѣмъ смокнетъ.

2. Послѣ того, ежели угодно, пересыпая приправами, укладывать части мяса такъ плотно, чтобы между оными нигдѣ не осталось промежка.

3. Укладенное мясо нагнести крышкою столько плотно, чтобъ отъ поколебанія кадки части онаго изъ мѣста своего не вышли, ниже воздухъ могъ находить между оными свободный входъ. Такимъ образомъ можно мяса сохранить отъ бойнаго времени чрезъ все лѣто въ совершенной доброть, особливо же когда

4. Содержать оное въ холодномъ мѣстѣ и переворачивать.

5. Ежели разсолъ окажется кровянымъ, или на поверхности онаго всплываетъ нечистота, то должно оный переварить, снять съ него пѣну, подбавить свѣжаго разсола, и остудя, опять вылить на мясо. Естьли же разсолъ или мясо по времени заимствуетъ посторонній вкусъ, то всего лучше мясо вынуть и прокоптить. Когда въ кадочкѣ окажется разсола не довольно, то немедля должно

разсола дополнить, распустя соли и селитры въ теплой водѣ столько густо, чтобъ пущенное въ него яйцо не тонуло.

По новымъ испытаніямъ открылось, что соленое мясо бываетъ не токмо прочнѣе, но и вкуснѣе, когда въ разсолъ, кромѣ соли и селитры, подбавлять сахаръ. Въ семъ намѣреніи должно взять 4 или 5 частей соли и одну часть самаго низкаго сахара, истолочь оный мѣлко, и натерши мясо, оставить на нѣсколько часовъ, чтобъ напиталось; послѣ того уже натирать солью съ селитрою и укладывать.

Копченіе мясъ также сообщаетъ онымъ прочность. Для сего избираютъ говядины мясистыя части, нѣсколько жирныя, также грудину и реберныя съ филейною частью; свиные же окорока и реберныя жирныя части. Впрочемъ коптятъ гусиные и утиные полотки и мясо, въ колбасахъ приготовленное. Сперва оное солятъ и оставляютъ въ разсолѣ, пока довольно осолится. Времени, во сколько сіе совершается, съ точностію означить не можно; поелику сіе зависитъ большею частію отъ погоды и толщины мясныхъ частей. Развѣшивая мяса къ копченію, надлежитъ смотрѣть, чтобъ мяса не висѣли низко, ни тѣсно между собою, ни близко къ

ствѣ: въ первомъ случаѣ можетъ произойти пожаръ, и мясо отъ горячаго дыма содѣлается невкуснымъ, мягкимъ и зловоннымъ; въ послѣднихъ случаяхъ мяса не могутъ довольно провопщиться. Обыкновенно домашнимъ способомъ копченыя мяса провѣшиваютъ надъ очагомъ, въ дымовой трубѣ; но особливая копшильня несравненно выгоднѣе: ибо посредствомъ задвижки можно въ нее изъ дымовой трубы впускать дыма сколько нужно будетъ, чтобъ мяса не отвердѣли и не почернѣли. Когда мяса въ надлежащемъ порядкѣ привѣшены, должно пустить въ нимъ дымъ, чтобы въ теплую погоду насѣкомыя на мяса не нападали, или бы мяса не загнили, а при большомъ морозѣ не померзли и не были списнушы. Ежели мяса привѣшены въ дымовой трубѣ надъ очагомъ, то для копченія нѣтъ нужды раскладывать особливой огонь: но ежели можно дрова избирать, то дубовыя надлежитъ предпочитать; и употреблять вещества немогущія горѣть ярко, но только курящіяся и испускающія отъ себя много дыма: таковы щепы, гнилое дерево, опилки и тому подобное. Для сообщенія копченымъ мясамъ пріятнаго вкуса не худо класть можжевеловыя вѣточки и ягоды.

Какъ не льзя съ точностію назначить времени, во сколько дней мяса осолятся; такъ не льзя сказать и того, во сколько онѣ прокоптятся: величина прокапчиваемыхъ частей, количество дыма, и погода имъ располагаютъ. Между тѣмъ надлежитъ наблюдать то, что прокапчиваемое мясо хотя и должно быть сухимъ, но не столько отвердѣвшимъ, чтобъ не содержало въ себѣ сока, и въ осязаніи было бы какъ дерево: почему временемъ надлежитъ осматривать, получили ль мяса надлежащій степень сухости; оставшуюся въ нихъ влажность можно вывести чрезъ провѣшиваніе подъ кровлею, гдѣ есть сквозной вѣтръ.

Поелику копченыя мяса, сдѣлавшіяся отъ дыма черными, бываютъ очень непріятны и очень изсыхаютъ: то малыя части мясъ, особливо же полошки гусиныя и ушиныя и проч. обвертываютъ вдвое писчею бумагою, или обваливаютъ въ пшеничныхъ отрубяхъ, чтобъ оныя только около мяса облипли: въ семъ состояніи окоптятся онѣ въ цвѣтъ темно-каштановый и останутся въ лучшемъ сокѣ. Отруби по окончаніи копченія счищаютъ съ мясъ щеткою.

Лучшій способъ надолго сберегать въ добротѣ копченыя мяса слѣдующій: возьми

ящикъ, неимѣющій пресчинъ, ни скважинъ; на дно онаго насыпь на нѣсколько пальцовъ толщиною просѣянной соли, на оную положи слой мясъ, опять засыпь золою, и такъ продолжай по слойно, пока ящикъ наполнишь. Сіе средство отвращаетъ доступъ воздуха и насѣкомыхъ, повреждающихъ ветчину и заводящихъ въ ней червей. Предъ укладываніемъ мясъ въ ящикъ надлежитъ оныя обтереть сверткомъ соломы, чтобы снять долой влагу, находящуюся на ихъ поверхности. Такіе ящики должно содержать не въ погребахъ, но въ сухихъ чуланахъ.

Испытанный способъ пріуготовлять хорошую солонину.

Хорошая солонина должна быть не только довольно осолена, но и красна цвѣтомъ. Для полученія сего надлежитъ въ соль подбавлять нѣсколько селитры; но оная можетъ содѣлашься вредною и мясу сообщить непріятный вкусъ, ежели будетъ переложена.

Когда къ соленію мяса все приготовлено, самое соленіе производить слѣдующимъ образомъ: во первыхъ дно кадки усыпать смѣсью соли съ селитрою столько, чтобъ дерева не видно было; послѣ того каждую часть мяса сею смѣсью обсыпать и обвалять, какъ выше писано. Уклавъ такимъ образомъ первый слой, должно оный нѣсколько пересыпать солью, потомъ укладывать второй слой частей осоленныхъ тѣмъ же образомъ, еще пересыпать солью и накладывать слой третій; въ семъ порядкѣ продолжать накладывать кадку, пока оная наполнена будетъ вся, и части мяса туго будутъ напоптаны. Верхній слой не меньше должно довольно посыпать солью; и ежели кадка винтовая, то крышку туго ввинтить, чтобъ мясо въ кадкѣ сколько можно плотнѣе сгнелось; въ простыхъ же кадкахъ надлежитъ вложить крышку, плотно къ стѣнамъ приходящую, и наложить довольный грузъ.

Когда угодно, чтобъ солонина имѣла въ себѣ аромашный вкусъ, то надлежитъ, усыпавъ дно кадки солью, класть лавроваго листа и другихъ душистыхъ вещей, равно и между каждымъ слоемъ солонины. Нѣкоторымъ нравится въ солонинѣ вкусъ мозжевеловыхъ ягодъ, то можно и оныхъ подбавить.

Поелику при соленіи мяса много бываетъ частей съ костями, то части, въ которыхъ костей мало, класть сначала на дно кадки, а въ коихъ костей много класть въ верхніе слои, а потомъ крѣпко пригнесть. Сія предо-

сторожность нужна для того, что гнилость въ солонинѣ прежде всего начинается у костей, ежели она пролежитъ долго. По сей же самой причинѣ тѣ части, въ которыхъ много костей, прежде другихъ въ расходъ употребляютъ: а потому удобнѣе доставать оныя изъ верхнихъ слоевъ; но еще лучше части съ костьми класть въ особливую кадку, и оную прежде другихъ въ расходъ употреблять. Грудина принадлежитъ къ частямъ, кои прежде другихъ должно въ расходъ употреблять въ разсужденіи многихъ находящихся въ ней костей.

Мяса послѣ убоя скотины надлежитъ солить не слишкомъ скоро и не промедливая, дабы мясо до посоленія не получило противнаго запаха и вкуса.

О копченіи солонины.

Сказано уже, что копченіе, нѣкоторымъ образомъ завяливая мясо, сообщаетъ оному прочность въ лежаніи. Копченая говядина выгодна и потому, что не требуетъ за собою такого присмотра, какъ лежащая въ разсолѣ; ибо прокопченую солонину остается только сберегать въ сухомъ мѣстѣ.

Копченая солонина должна быть молодой, а не старой скотины.

Каждой солонинѣ, въ копченіе назначенной, надлежитъ прежде того полежать нѣсколько времени въ разсолѣ; иначе оное не можетъ имѣть прочности.

О сбереганіи выкопченнаго мяса.

Противу червячковъ изыскано слѣдующее предохранительное средство, служащее и къ тому, чтобъ копченое мясо не изсыхало: мясо надлежитъ коптить мало, отъ чего выходитъ оное желтовато и не пріемлетъ въ себя того горькаго дымоватаго вкуса, каковъ обыкновенно бываетъ въ копченой солонинѣ. Колбасы довольно коптить сутки; а ежели оныя толсты, то не больше двухъ дней, и потомъ вывѣсить на воздухъ. — Къ предохраненію мяса отъ насѣкомыхъ, кладущихъ въ него яички, изъ которыхъ послѣ выводятся червячки, въ Вестфаліи съ половины Апрѣля складываютъ оное въ бочки, и втулки затыкаютъ, чтобъ насѣкомыя до него дойти не могли; въ бочкахъ держатъ оное весь Май мѣсяцъ, которое время считаютъ опаснѣйшимъ въ разсужденіи заведенія червей. Въ Іюнѣ привѣшиваютъ копченое мясо въ амбарахъ подъ кровлею, гдѣ воздухъ свободно проходить можетъ. — Но у кого есть домашняя коптильня, то всего лучше сберегать мясо копченое въ ней какъ отъ на-

сѣкомыхъ, шаяъ и мышей. Ежели копильня сдѣлана близь поваренной трубы, то отворяя сдѣланное въ ней окошечко, можно дымъ въ копильню впускать; а запирая оное, можно на Апрѣль, Май и Іюнь мѣсяцы копченую солонину, ветчину и прочее въ копильню сію вносить, и временемъ впускать въ нее немного дыма, который насѣкомыхъ выгонитъ; по прошествіи сего времени мясо переносить и привѣсить въ сухомъ амбарѣ. Солонину и ветчину можно и во весь годъ сберегать въ копильнѣ, и только въ упомянутыхъ мѣсяцахъ впускать въ нее дыма.

Иные способы приготовленія солонины.

Взявъ желаемое количество хорошей жирной говядины, разнять въ части. На пудъ говядины употребить соли 10 фунтовъ и четверть фунта селитры. Истолочь селитру и, смѣшавъ съ солью, натирать говядину. Чистую кадку на днѣ посыпать сперва солью; на оную уласть слой говядины, и каждый слой пересыпать крупно истолченою смѣсью перца, имбиря, гвоздики, корицы и мозжевеловыхъ ягодъ; прибавлять къ тому же лавроваго листа и мѣлко изрубленой свеклы. Уклавъ такимъ образомъ говядину, наложить гнетъ и оставить до утра. Тогда сваря изъ говядины

крѣпкой булью и остуда влить на солонину въ кадку, а потомъ наложить кружокъ съ гнетомъ.

Или: на пудъ говядины взять соли 10 фунтовъ, развести разсолъ тѣмъ образомъ, какъ приготовляютъ оный для соленія огурцовъ; положить въ него $\frac{1}{4}$ фунта истолченой селитры. Говядину, разнявъ въ части, обмыть и сухо вытереть полотенцомъ, покласть въ кадку, поставленную въ погребъ; и ежели угодно, слои пересыпать пряностьми, на прим. перцомъ, инбиремъ и гвоздикою, крупно истолченными; а прежде укладыванія дно кадки надлежитъ усыпать солью; послѣ того разсолъ, вскипетя, вылить на говядину и наложить кружокъ. Чрезъ двенадцать дней солонина готова будетъ къ употребленію.

Говядину солить и коптить по Англински.

Симъ способомъ приготовляютъ солонину наскоро. Надлежитъ выбирать хорошихъ говяжьихъ грудинокъ, избить оныя и натереть солью, съ примѣсью въ нее двадцатой доли селитры; дать въ соли лежать три дни; послѣ того, привѣся въ опрокинутой кадкѣ, закоптить надъ дымомъ отъ мозжевеловыхъ вѣточекъ. — Таковую грудинную часть солонины, когда приготовлять, надобно поставить въ печь, по вынутіи изъ

ней хлѣбовъ, на 12 часовъ; послѣ чего варишь въ водѣ съ пряными кореньями и поваренными травами.

Скорое приготовленіе солонины. Для сего должно взять хорошую часть говядины жирной отъ сѣдка, выбрать изъ ней кости, нашпековать крупнымъ шпекомъ, приправить толчеными пряностями, какъ то: перцомъ, инбиремъ, гвоздикою, и при томъ натереть селитрою: отъ сего оная покраснѣетъ; но должно, чтобъ селитра истолчена была мягко, и напираніе оною производить въ нѣсколько пріемовъ, однакожъ не касаясь стороны, покрытой жиромъ. Возьми послѣ того около фунта толченой соли, горсть толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, нѣсколько тмина и базилика и шесть листьевъ лавровыхъ. Положи говядину въ большой горшокъ, натри оную гораздо со всѣхъ сторонъ солью, мозжухами и травами, накрой горшокъ и оставь въ соли на восемь дней.

Соленіе и копченіе говяжьихъ языковъ. Для сего надлежитъ отбирать языки самые крупные; изъ нихъ вырѣзать хрящеватую кость, очистить, обмыть, вытереть полотенцемъ, натереть крѣпко солью, покласть въ кадочку; усыпавъ дно солью, и пересыпая оною каждый слой, съ примѣсью селитры, ежели

угодно, кашнеца и толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, наложить гнетъ и держать въ соли девять сутокъ. Потомъ вывѣсить на сушки на воздухъ; послѣ чего обвернуть бумагою и коптить въ легкомъ дыму четыре недѣли.— Но какъ на сихъ языкахъ бываетъ толстая кожа, сквозь которую разсолъ не скоро вникаетъ, то кажется, что языки въ разсолѣ должно держать долѣе, нежели обыкновенную солонину. Языки, въ разсолѣ лежащіе, надлежитъ часто переворачивать съ боку на бокъ, или часто обливать разсоломъ, чтобъ порядочно просолились и не могли послѣ испортиться. Выкопченые языки надлежитъ сберегать тѣмъ же образомъ, какъ сказано о копченой солонинѣ.

Соленіе и копченіе ветчины. Свиньи для сего откормлены бываютъ двоякимъ образомъ, именно, на сало и для ветчины; первыя должны быть очень жирны и имѣть много сала. Впрочемъ соленіе ветчины производятъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано о солонинѣ, кромѣ того, что свинину надлежитъ просаливать больше, нежели говядину, и также съ примѣсью въ соль селитры. На ветчину изъ туши обыкновенно отнимаютъ окорока и лопашки, иногда реберныя части, съ которыхъ впрочемъ

снимаютъ сало. Сіи части равномѣрно, какъ и солонину, должно столькожъ времени держать въ разсолѣ.— Прочія части, назначенныя въ ветчину, равномѣрно окорока, лопашки и головы, которыхъ не коптишь, содержашь въ кадкахъ въ разсолѣ тѣмъ же образомъ, какъ солонину.

Окорока и прочія части, назначенныя въ копченіе, надлежитъ въ разсолѣ держать долѣе, нежели другія малыя и тонкія части, чтобы солью оныя хорошо прохватило. Когда довольно просолятся, то должно ихъ съ наружности еще обсыпать солью и уклась въ болѣшомъ чанѣ плотно между собою, и ежедневно собирающимся въ чанѣ разсоломъ поливать, чтобъ лучше просолились. Далѣе слѣдуетъ части сіи, пока онѣ лежатъ въ разсолѣ, до нѣсколька разъ перекладывашь, переворачивать, и части, на днѣ лежавшія, перенесть въ верхніе слои.

Поелику малымъ и тонкимъ частямъ не слѣдуетъ въ разсолѣ лежать столько времени, какъ окорокамъ, то оныя должно ранѣе вынимать въ копченіе.—Что надлежитъ до копченія ветчины, въ разсужденіи сего наблюдается то же самое, что писано въ статьяхъ: *приступленіе къ соленію мясъ* и о *копченіи солонины:* съ осторожностію, чтобъ не пересушить,

но только позавялить, и чтобъ ветчина удержала въ себѣ довольно сока.

Иной способъ къ соленію и копченію окороковъ.

Надлежитъ сдѣлать разсолъ изъ соли съ селитрою, держась размѣра, упомянутаго въ статьѣ *о копченіи мясъ*, ежели угодно, со всѣми употребительными повареными травами, какъ то: тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и можжевеловыми ягодами. Воду для разсольнаго растворa надлежитъ смѣшивать съ дрождями виноградnаго вина. Дай всѣмъ симъ приправамъ настаиваться съ дрождями сутки; послѣ того разсолъ процѣди и положи въ него окороки на двѣ недѣли. Вынувъ изъ разсола, дай ветчинѣ отечь, оботри оную и копти въ дыму обыкновеннымъ образомъ; къ сему въ особливости служатъ можжевеловыя вѣточки.

Сбереженіе выкопченой ветчины происходитъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ статьяхъ *о соленіи и копченіи мясъ.* Сверхъ того окорока вымазываютъ винными дрождями съ уксусомъ и усыпаютъ просѣянною золою.

О соленіи и копченіи баранины.

Сіе мясо въ хозяйствѣ такъ же кладутъ въ соль и прокапчиваютъ. Соленая баранина содержитъ въ себѣ отмѣнно пріятный вкусъ. Употребляютъ для се-

го большею частью заднія ноги и лопашки. Соляшъ баранину тѣмъ же образомъ, какъ и солонину; но въ разсужденіи баранины должно замѣтить, что оная столько прочною въ запасѣ, какъ солонина, быть не можетъ, и чѣмъ долѣе въ соли лежитъ, тѣмъ больше теряетъ своего вкуса; почему сего мяса солить по немногу и скорѣе въ расходъ издерживать.

Приготовленіе баранины копченой Заднія четверти баранины въ копченіи выходятъ очень вкусны; но для сего баранина должна быть молодая, отъ барановъ кладеныхъ, потому что оные бываютъ жирнѣе. Назначенныя въ копченіе четвертины надлежитъ солить солью съ селитрою, и въ соли держать только нѣсколько дней, но въ продолженіи оныхъ тщательно поливать разсоломъ, чтобы лучше просолились; послѣ того привѣсить въ копильнѣ, однакожъ не надолго, потому что перекопченая баранина теряетъ свой вкусъ.

Запасаніе мясъ вяленіемъ.

Вообще запаса сего большимъ количествомъ не дѣлаютъ, ибо оный не проченъ; но сушатъ при излишествѣ большею частію куръ, поросятъ, зайцовъ, перепелокъ и дупельшнеповъ.

Вяленіе производится слѣдующимъ

образомъ: птицъ и другихъ животныхъ распластываютъ, и прикинувъ солью, даютъ нѣсколько часовъ лежать; послѣ того, распяливъ лучинками, сплавятъ на опрокинутыхъ рѣшеткахъ въ печной кольной духъ. Въ продолженіи засушиванія помазываютъ нѣсколько разъ смѣшаною и переворачиваютъ. Ежели сушенія въ одинъ день совершить не удается, повторяется то же на другой день. При семъ надлежитъ наблюдать, чтобъ сушеніе не произошло слишкомъ. — Сушеной или вяленой сей запасъ надлежитъ сберегать въ сухомъ мѣстѣ, въ плотныхъ ящикахъ, устланныхъ бумагою.

Запасаніе колбасъ.

Колбасы въ хозяйствѣ составляютъ запасъ полезный, какъ свѣжія разнаго рода, такъ и копченыя. Свѣжія могутъ составлять запасъ на цѣлую зиму, копченыя же на цѣлый годъ. Главное при семъ обстоятельство, чтобъ кишки были хорошо вымыты и вычищены; безъ чего колбасы удачными быть не могутъ.

Кишки во первыхъ надлежитъ вычистить, вымыть и выполоскать, а потомъ вымачивать, перемѣняя воду по обыкновенію. — Ежели же колбасы надлежитъ дѣлать наскоро, то поступи слѣдующимъ образомъ: кишки разрѣжь въ куски такой длины, какимъ быть

колбасамъ; внутреннею стороною вывороти наружу, положи на нѣсколько часовъ въ теплую воду, которую перемѣни до нѣсколька разъ: чѣмъ чаще вода будетъ перемѣняться, тѣмъ чище выдутъ кишки. Не должно кишокъ въ водѣ держать, гдѣ вода можетъ замерзнуть.

Приправы, идущія въ колбасы, кромѣ перца и соли, состоятъ въ гвоздикѣ, маіоранѣ, шиміанѣ и базиликѣ. Травы надлежитъ изсушить, и осмыгнувъ со стебельковъ листья, осмыгнуть оное и изсушить въ порошокъ. Соль составляетъ первую приправу для колбасъ каждаго рода; поелику непросоленая колбаса не токмо не содержитъ въ себѣ надлежащаго вкуса, но и не можетъ быть прочна. Однакожъ и излишество соли портитъ вкусъ: почему пересаливая начинку, надлежитъ ошпѣдывать, чтобъ не переложить соли, равномѣрно и перца. Маіоранъ срѣзываютъ вѣточками и сушатъ, чтобъ удобно было листья съ него обтерѣть. Отнюдь не должно сушить маіорана на горячей печи: жаръ истребляетъ находящуюся въ листьяхъ его ароматность, послѣ чего подбавка его въ начинку колбасъ мало принесетъ пользы. Когда маіоранъ надлежащимъ образомъ высушенъ, должно листки съ

него обтерѣть руками, пропустить сквозь сито, еще подсушить и опять просѣять. Тиміанъ или тимонъ не меньше служитъ хорошею приправою, который сушатъ и просѣваютъ какъ и маіоранъ, и равную противъ него кладутъ долю въ колбасы. Подбавляютъ же въ сію приправу и базилика, потому что и сія ароматная трава вкуса колбасамъ прибавляетъ; однакожъ никакой приправы не должно перекладывать слишкомъ. Нѣкоторые, кромѣ упомянутыхъ травъ, кладутъ въ колбасы шалфею и лукъ; но объ послѣднія приправы не каждому приходятъ по вкусу, ибо лукъ всѣ прочія приправы заглушаетъ: для колбасъ довольно соли, перца, гвоздики, маіорана, тимона и базилика.

Въ обыкновенныя, для жаренія свѣжими пріуготовляемыя колбасы употребляютъ другую приправу, состоящую въ тминѣ и лимонной коркѣ; но чтобъ симъ колбасамъ сообщить красноту, то въ соль надлежитъ подбавлять немного селитры. Тминъ кладутъ въ нихъ цѣлкомъ, а не толченой; но какъ въ сихъ сѣмянахъ не рѣдко бываетъ земля и песокъ, то должно стараться скалываніемъ и подсѣваніемъ тминъ отъ нихъ освободить. Лимонная корка сообщаетъ колбасамъ пріятный

вкусъ; однакожъ въ колбасѣ, назначенныя въ прокъ и копченіе, лимонной корки класть не должно, ибо оная въ колбасахъ плѣсневѣетъ и сообщаетъ непріятный вкусъ. Чѣмъ мѣлче лимонная корка для подбавки въ колбасы будетъ искрошена, тѣмъ лучше раздѣлится по всей начинкѣ и больше сообщитъ куса.

При разниманіи свиныхъ тушъ на части и на полоти отдѣляютъ хребетную кость; находящееся на ней сало срѣзываютъ почти до самаго хвоста, потому что оное употребляется въ начинку колбасную. Ежели шейная часть не назначается для жаренаго, то и сіе мясо идетъ въ составленіе начинки колбасной. Далѣе въ начинку же идетъ такъ называемое оборышное сало: оное состоитъ въ кусочкахъ сала, осчипываемыхъ и обрѣзываемыхъ съ разныхъ мѣстъ свиной туши. Кромѣ сего обрѣзываютъ съ спинной кости и другихъ мѣстъ любавчину (такъ называютъ мясники мясо чистое, неимѣющее на себѣ сала) то же для употребленія въ начинку, количествомъ соображаясь числу приготовляемыхъ колбасъ.

Мясо, назначенное въ начинку колбасъ, надлежитъ нѣсколько отварить въ водѣ, для того, что мясо, употребляемое въ колбасы сырымъ, никогда прожариться не можетъ. — Когда мясо, назначенное въ начинку, будетъ отварено: то мясо, изъ котла вынувъ, должно переложить на столъ, отобрать изъ онаго всѣ твердые кусочки и нечистое, и потомъ очень мѣлко изрубить, чтобъ въ колбасы вошли только мягкія части и не было бы въ нихъ подмѣси хрящей и косточекъ.

Сало свиное надлежитъ искрошить въ жеребейки, смѣшать въ начинку, прикрыть упомянутыми приправами и все порядочно соединить. Сею начинкою послѣ того начинивать пріуготовленныя кишки. Готовыя колбасы складываютъ на лопки.

Въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ въ начинку, совсѣмъ уже приготовленную, подбавляютъ въ жеребейки искрошеннаго бѣлаго хлѣба; или часть колбасы начиниваютъ начинкою, а другую бѣлымъ хлѣбомъ. Хлѣбъ сей прежде начиниванія должно смочить въ томъ отварѣ, въ которомъ варено было мясо для начинки: безъ сего колбаса, когда будетъ жарена или варена, можетъ лопнуть. При томъ же и начинивать колбасу бѣлымъ хлѣбомъ надлежитъ не туго.

Приготовленіе колбасъ печеночныхъ. Въ сіи колбасы употребляютъ печень, легкое и подчеревочное сало; печень и лег-

кое для сего варятъ. Когда сваренное остынетъ, то, искроша оное, растираютъ, и что за твердостію сквозь сито не пройдетъ, то отдѣляютъ прочь; сало же, искроша въ дробненькіе жеребейки, и смѣшавъ съ протертымъ, употребляютъ въ начиниваніе колбасъ. Ежели изъ свинаго мозга сдѣлать особливыхъ колбасъ, то и оный, сваря, подбавляютъ въ ту же начинку. Но ежели печеночныя колбасы коптить назначено, то мозга въ нихъ подбавлять не должно; для того, что оной скоро портится.

Въ печеночныя колбасы обыкновенно подбавляютъ бѣлаго, искрошеннаго въ жеребейки хлѣба, смачивая оный прежде мяснымъ отваромъ, чтобы разбухъ довольно. Надлежитъ въ семъ приготовленіи имѣть навыкъ, чтобы бѣлаго хлѣба въ начинку не переложить и онымъ бы не заглушить иныхъ подмѣсей; потому что когда печеночная колбаса будетъ имѣть вкусъ хлѣбной, а не печеночной, то уже оную печеночною колбасою назвать будетъ не можно. Подмѣшиваемое въ сіи колбасы печеночное сало должно класть искроша въ жеребейки. Сіи колбасы также приправляютъ разными приправами, именно тѣми же, о которыхъ въ предъидущемъ параграфѣ писано. Класть приправу надлежитъ съ осторожностію, непрестанно отвѣдывая, чтобы не переложить слишкомъ. Отличаться въ нихъ долженъ вкусъ маіоранной и тимонной.

Когда сіи колбасы будутъ начинены, слѣдуетъ оныя отварить. При семъ также нужна предосторожность: во первыхъ, чтобъ оныя проварились какъ должно; а во вторыхъ, чтобъ не перелопались. Поелику большія или толстыя колбасы естественнымъ образомъ надлежитъ варить долѣе, нежели малыя и тонкія, то должно варить оныя въ разныхъ котлахъ; и какъ колбасы, плавающія на поверхности, обыкновенно до половины изъ воды выставляются, то нужно каждую колбасу переворачивать уполовною ложкою, чтобы и съ другой стороны проварились. Въ предосторожность, чтобъ колбасы во время варенія не лопались, должно оныя въ разныхъ мѣстахъ проткнуть тоненькою деревянною спичкою. Самое варенie колбасъ должно производить слегка; ибо отъ сильнаго огня онѣ, вдругъ разгорячась, могутъ перелопаться. Узнать, довольно ли колбаса сварилась, можно чрезъ проткнутіе оной спичкою: ежели вытечетъ изъ нее сокъ свѣтлой, а не кровяной, значитъ, что поспѣла.

Въ сбереженіи сваренныхъ колбасъ надлежитъ поступать съ осторожностію, чтобы не испортились, для того, что когда оныя прямо, вынувъ изъ котла, покласть одну на другую, при чемъ находящаяся на нихъ жирность и отваръ порядочно обтечь не могутъ: то онѣ въ короткое время заплѣснѣвѣютъ и испортятся. Въ разсужденіи чего, коптить ли колбасы, или нѣкоторая оныхъ часть для скораго расхода назначается, должно ихъ раскласть на подстилкѣ изъ ржаной соломы, дать на оной нѣсколько дней полежать, чтобъ совершенно обтекли и осохли. Солома, для сего употребляемая, не должна содержать въ себѣ никакого запаха, и не перемятая, чтобъ влажность съ колбасъ удобнѣе сквозь оную протекать могла; ежели солома будетъ затхлая, или иной противной запахъ въ себѣ содержащая, то и колбасы оной въ себя втянутъ.

Приготовленіе колбасъ свѣжихъ, употребляемыхъ для жаренія.

Въ начинку сихъ колбасъ употребляютъ мясо сырое; оное сбираютъ въ разныхъ мѣстахъ отъ туши свиной, частью отъ окороковъ, частью же съ реберъ и спинки. Въ сіи колбасы подбавляютъ немного говядины, однакожъ молодой скотины; або говядина больше, нежели

другое мясо, сообщаетъ колбасамъ твердость, и чрезъ то отнимаетъ у нихъ много вкуса.

Мясо, въ начинку сихъ колбасъ назначенное, сперва надлежитъ мѣлко изрѣзать, а потомъ до мягкости изрубить на доскѣ сѣчкою, или повареннымъ ножемъ; при чемъ подкладывать въ нихъ, сколько надобно, и приправы, состоящей изъ соли, малой доли селитры, крупно истолченаго перца, тмина и крошеной лимонной корки; и наконецъ приготовленныя кишки начинить сею начинкою. Ежели изъ сихъ колбасъ часть назначена въ копченіе, то лимонной корки въ нихъ класть не должно.

Копченіе колбасъ.

Въ хозяйствѣ обыкновенно большую часть заготовленныхъ колбасъ для прочности, коптятъ. Печеночныя колбасы употребляютъ въ расходъ большею частію свѣжими; а когда запасаютъ оныя въ прокъ, то для сего должно ихъ немного прокоптить; въ противномъ случаѣ теряютъ онѣ пріятность.

Ежели убой скота производится зимою, и при вывѣшеніи колбасъ въ копченіе опасаются мороза: то сначала днемъ и ночью должно производить довольно сильное курево; когда же сего при довольно сильномъ морозѣ наблюдаемо не будетъ,

но начинка въ колбасахъ отъ холода потеряетъ связь свою, колбасы изкоробитъ, и лишатся онѣ вкуса и прочности. Ежели курево средственно сильно, то для прокопченія колбасъ довольно осьми или 14 дней. Тонкія колбасы естественнымъ образомъ прокапчиваются скорѣе, нежели толстыя. Благонадежнѣе копимыя колбасы временемъ осматривать, чтобъ не допустить ихъ отвердѣть. Когда колбасы довольно прокоптились, должно оныя снять и привѣсить въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ воздухъ свободно происходить можетъ.

Какъ приготовленія колбасъ другаго рода.

Колбасы говяжьи. Возьми 10 фунтовъ говядины отъ хорошаго мягкаго мѣста, изруби оную мѣлко, положи горсть соли, смочи двумя шкофами мяснаго отвара и еще положи горсть соли. Вмѣшай въ говядину три четверти фунта въ жеребейки искрошеннаго вешчиннаго сала, 6 золотниковъ крупно истолченнаго перца; перемѣшай и начини его смѣсью говяжьи кишки, хорошо вычищенныя. Сіи колбасы положи дни на 3 или 4 въ посудину, подъ умѣренной гнетъ; послѣ чего копти оныя двѣ недѣли. Колбасы сіи надлежитъ скорѣе издерживать, ибо оныя отъ времени твердѣютъ и теряютъ вкусъ.

Колбасы сборныя. Возьми по 4 фунта говядины и свинины, изруби мѣлко, прибавь 27 золотниковъ соли, 9 золотниковъ крупно истолченаго перца, шмина по благоусмотрѣнію; напослѣдокъ вмѣшай 2 фунта въ жеребейки искрошеннаго сала со здору или сальника и начинивай кишки.

Колбасы Италіанскія. Изруби мѣлко 3 фунта говядины, 5 фунтовъ свинины, 2 фунта вешчиннаго сала; прибавь 5 золотниковъ перца и 45 золотниковъ соли. Сало надлежитъ искрошить въ жеребейки и все смѣшать. Колбасы сіи умѣренно прокапчиваютъ.

Колбасы изъ говядины Голландскія. Говядину искроши мѣлко, приправь солью и пряностями, истолки въ ихъ въ кисель и начинивай кишки. Сдѣлай изъ горячей воды разсолъ столько крѣпкой, чтобъ пущенное въ него яйцо не потонуло; взвари разсолъ, и давъ оному остынуть, положи въ него колбасы: въ семъ разсолѣ онѣ могутъ лежать мѣсяцовъ 6 и 8 безъ повреждені.

Колбасы мясныя. Названіе сіе имѣющія колбасы приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: возьми часть свиныхъ печонки и легкаго, сердце, почки, языкъ, половину подчеревка и немного жирнаго мяса шейной части отъ зарѣза; ис-

кроши все въ дробненькіе жеребейки, прибавь нѣсколько здорнаго сала; приправь солью, перцомъ, гвоздикою, маіораномъ и базиликомъ, и начиня сею смѣсью кишки, ошвари оныя въ горячей водѣ. — Колбасы сіи долго сбережены быть не могутъ.

Колбасы Миланскія. Возьми 6 фунтовъ свинаго мяса безъ жира, изруби оное, вмѣшай ¼ фунта соли, 6 золотниковъ перца, смочи Французскимъ виномъ; далѣе, взявъ кусокъ свѣжаго свинаго сала въ фунтъ вѣсомъ, усыпь тремя золотниками истолченыхъ корицы и гвоздики, разрѣжь въ продолговатыя полоски, вмѣшай въ начинку, и начиня кишки, немедленно оныя свари.

Заготовленіе сосисковъ.

Наскобли свинаго мяса съ шейной части, истолки оное въ иготи мягко. Возьми сего мяса на прим. 3 фунта, чайную чашку виноградnаго вина, прибавь искрошеннаго въ жеребейки свинаго сала, смѣшай и начинивай сею смѣсью бараньи кишки; перевязывай въ маленькія колбаски, разрѣжь по двѣ колбаски особливо, и согнувъ концы, свяжи. — Въ холодное время сосиски сіи долго убережены быть могутъ въ погребѣ. Прочаго приготовленія сосиски въ число запасовъ не надлежатъ.

Различный запасъ изъ гусей и утокъ.

Главный запасъ сего рода составляютъ гусиные и утиные полотки. Надлежитъ для сего избирать гусей и утокъ крупнаго рода и откормить оныхъ жирнѣе. Побивъ оныхъ, и послѣ ощипавъ, опаля, выпотроша и вымывъ, распластай по поламъ и натри крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по 3 золотника селитры. Въ семъ состояніи сложи ихъ въ посудину, и накрывъ, оставь на три дня. Въ продолженіи сего времяни большая часть соли растаетъ, и полотки оною напитаются. Тогда гусей и утокъ, мокрыхъ еще отъ разсола, обсыпь и обваляй отрубями такъ, чтобъ жира и мяса ничего не было видно; привязать на ниточкахъ петлями къ жердочкамъ, и повѣсить на 8 дней коптить, но въ такомъ отстояніи отъ огня, чтобъ сало на нихъ не могло таять. Снявъ полотки изъ копченія, вывѣсь еще на 8 дней на воздухъ, чтобъ повывѣтрѣли, однакожъ на такомъ мѣстѣ, до котораго бы солнечные лучи не достигали. Напослѣдокъ отруби съ нихъ обтерѣвъ и храниться вмѣстѣ съ другими копчеными мясами. Полотки отъ такого приготовленія будутъ съ наружности желты, а внутри мясо имѣть красное, жиръ

бѣлый, и сохраняются чрезъ долгое время очень прочно.

Вышеписаннымъ образомъ положа гусей въ соль, можно оныхъ въ разсолѣ оставить, однакожъ только для скораго расхода; потому что отъ долгаго лежанія соль прохватываетъ ихъ слишкомъ и содѣлываетъ ихъ твердыми и невкусными.

Гуси, запасаемые въ уксусѣ. Чтобы воспользоваться потрохами побитыхъ гусей для копченія, кладутъ оныя, равно и самое гусиное мясо, въ уксусъ. Производится сіе слѣдующимъ образомъ: гусиное мясо или потрохи, обваря до полуспѣла въ водѣ, переложи въ другую посудину, налей ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ мясо все онымъ покрылось, и вари снимая пѣну. Съ самаго еще начала варенія должно положить туда же оленьяго рога, завязавъ въ ветошечку, а напослѣдокъ перца и гвоздики. Когда мясо почти поспѣло, но еще не разварилось мягко, поставь широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или глиняныхъ въ котелъ, приставленной на огонь, постлавъ въ немъ сѣна и наливъ въ него холодной воды; когда банки отъ варящейся воды нагорячѣютъ, уклади въ нихъ гусиныя части кусокъ по куску очень плотно; налей банки

полны горячимъ еще уксусомъ, въ которомъ варились гуси, процѣживая оный сквозь салфетку, и остуди. Наконецъ собравшееся на поверхности сало сверпай, залей растопленнымъ воскомъ и завяжи.

Жареные гуси, залитые саломъ. Возьми для сего горшокъ надлежащей величины, налей на дно онаго на нѣсколько пальцовъ толщиною растопленнаго гусинаго сала; поклади на оное гусей цѣлыхъ или на части розняныхъ и залей гусинымъ остывающимъ, но еще жидкимъ саломъ. Ежели жареной гусь не розняты, то надлежитъ налить сала и во внутренность онаго. Послѣ чего горшокъ слегка встряхнуть, чтобъ сало всюду разлилось и наполнило бы пустоты. Дополни горшокъ тѣмъ же саломъ, и завязавъ бумагою, снеси для сохраненія въ холодное мѣсто. — Въ недостаткѣ сала гусинаго можно дополнить горшокъ топленымъ и осоленымъ коровьимъ масломъ, которое по издержаніи гусей все еще останется годно для поваренаго употребленія.

Запасаніе различнаго сала.

Когда въ хозяйствѣ производится убой скота для заготовленія въ прокъ разныхъ мясъ: тогда сало и жиръ, получаемые съ бойни, надлежитъ, остудя,

изрѣзать въ малые кусочки: чѣмъ дробнѣе кусочки сіи будутъ, тѣмъ удобнѣе произойдетъ вытапливаніе сала. Искрошеннымъ такимъ образомъ саломъ надлежитъ наполнить половину котла. Когда сало снизу начнетъ вытапливаться, то надлежитъ оное уполовною ложкою приподнимать вверхъ, а верхнее погружать внизъ, чтобъ все сало вдругъ растопилось. Ежели котелъ накладывать саломъ полнъ, то вымѣшиваніе производить будетъ не удобно, и сало можетъ загорѣться. Огонь подъ котломъ надлежитъ раскладывать умѣренной и отнюдь не пылающій; ибо отъ малаго сквознаго вѣтра сало можетъ вспыхнуть, и огонь въ трубу выкинуть; а при томъ отъ сильнаго огня сало шемнѣетъ и для нѣкоторыхъ употребленій дѣлается неудобнымъ. Перетапливая малое количество сала, лучше всего употреблять углевой жаръ.

Когда сало до половины растопится, должно начать вычерпываніе онаго; шкворы выкидывать въ мѣдную цѣдилку, и сало изъ нихъ выжимать.

Сало вытопленное говяжье и баранье выливаютъ въ большіе глиняные черепки, кои дѣлаются въ устьѣ шире, нежели ко дну, чтобъ оставшіе караваи сала удобнѣе было выпрокинуть. Сіи са-

ло въ хозяйствѣ сберегаютъ для домашняго мыловаренія и литья свѣчь; для столоваго же и другаго домашняго употребленія въ хозяйствѣ заготовляютъ только сало свиное и гусиное.

Сало свиное называется инако *ветчинымъ саломъ* или *шпекомъ*. Снимаютъ оное съ туши отъ лопашки до окорока, начиная съ спины по бокамъ до подчеревка. Для сбереженія въ прокъ оное просаливаютъ, и рѣзавъ въ куски складываютъ въ кадочку слоями, каждый кусокъ натирая, а каждый слой пересыпая солью, и клавъ куски мясомъ къ мясу; послѣ чего накладываютъ кружокъ и держатъ подъ гнетомъ Недѣли чрезъ двѣ вынимаютъ сало и, зашивъ въ свиной сальникъ, привѣшиваютъ въ сухомъ мѣстѣ. — Или, обрѣзавъ сало съ туши, и сколько можно меньше оставляя при ономъ мяса, просаливаютъ оное на доскахъ въ погребѣ, полагая на 10 фунтовъ сала фунтъ соли; послѣ того складываютъ въ кадочку подъ гнетъ, и въ прочемъ поступаютъ по вышеписанному.

Сало свиное свѣжее. Необходимо оное въ поварнѣ для обжариванія разныхъ вещей, пряженія пирожнаго и прочее. Въ прокъ заготовляютъ оное слѣдующимъ образомъ: взять для сего сало

подчеревочное; изрѣзавъ оное въ куски, приставить въ котлѣ на слабой огонь, изъ опасенія, чтобъ не пригорѣло, и растопя, наливать сквозь сито въ муравленые горшки. Когда сало застынетъ, должно горшки обвязать бумагою и хранить въ холодномъ мѣстѣ, въ лѣтнее же время на льду. Для прочности сало сіе должно слегка просолить.

Сало гусиное содержитъ въ себѣ отмѣнный вкусъ, особливо же для наздобливанія кашъ. Запасаніе онаго удобно въ пѣхъ домахъ, въ которыхъ много откормленыхъ гусей вдругъ для полошковъ побиваютъ. Поелику хребетъ гусиной въ полошкахъ не токмо ничего не составляетъ, но еще нѣкоторымъ образомъ бывъ толстокостное мѣсто, служитъ къ поврежденію оныхъ; ибо ржавость обыкновенно въ семъ мѣстѣ начинается: то распластывая полошки, всю спинку до памятной кости у каждаго гуся пальца на два или на три шириною должно вынуть, а при томъ и жиръ, бывающій у кормныхъ гусей внутри на пахахъ, выбрать. Все сіе, положа въ котелъ, налить водою и варить нѣсколько часовъ на маломъ огнѣ, пока все сало вытопится. Тогда спинки вынуть; а сало въ котлѣ, остудя, снять, распустить опять на огнѣ и процѣдить

сквозь сито въ горшокъ; завязать оный навощеною бумагою и сберегать въ холодномъ мѣстѣ. Можно же оное и просаливать подобно маслу коровьему. Сіе гусиное сало во многихъ поваренныхъ приготовленіяхъ вкуснѣе масла коровьяго.

Наставленіе, какимъ образомъ должно сберегать яйцы въ зиму.

Чтобы производить сіе съ выгодою, надлежитъ оный сберегать отъ повреждения. Не одни только зимніе морозы для яицъ опасны, теплота вредна имъ и того болѣе, также воздухъ, вникающій въ тончайшія отверстія яичной скорлупы, и напослѣдокъ великое испареніе, отъ чего яйцы усыхаютъ. Для сохраненія яицъ должно избирать мѣсто болѣе холодноватое, нежели теплое; раскладывать оныя порознь и часто переворачивать. Ибо, когда надолго упустишь послѣднее, то желтки мало по малу осядутъ къ нижней сторонѣ, а отъ сего произойдетъ вверху пустота, въ которую воздухъ вникая, можетъ наконецъ желтки повредить; желтокъ въ послѣдствіи присыхаетъ къ скорлупѣ, и гнилость воспріемлетъ свое начало. Когда же яйцы часто будутъ повертываемы, то желтки въ нихъ всегда останутся въ срединѣ, и скорлупа

всюду со внутренней стороны будетъ содержана влажною.

Ошнюдь не должно яицъ складывать кучею, и чтобы удобнѣе было оныя поворачивать, то въ запасномъ чуланѣ должно дѣлать изъ шеса полки, изверченныя въ скважины, чтобъ въ каждую изъ нихъ можно было ставить по яйцу. Въ семъ расположеніи удобнѣе свой яичной запасъ обозрѣвать, старыя яйцы скорѣе въ расходъ употреблять; сверхъ того въ семъ распоряженіи одно яйцо до другаго не прикасается.

Чтобъ яйца не замерзли, должно оныя уложить въ ящики, пересыпая деревянными опилками, или соломенною рѣзкою, или мякиною, отрубями, золою, пескомъ и тому подобнымъ, а по наполненіи ящика закрыть плотно приходящею крышкою туго, и временемъ переворачивать съ стороны на сторону кругомъ. Между тѣмъ надлежитъ временемъ яйцы изъ ящиковъ выбирать, осматривать и поврежденныя откладывать; а чтобы при новомъ укладываніи яицъ не покласть оныхъ прежними сторонами, надлежитъ на концѣ каждаго яйца дѣлать замѣтку карандашемъ; опилки же, рѣзку и прочее, ежели оныя окажутся мокры, перемѣнить свѣжими

сухими. Не все равно и то, какое вещество употреблено будетъ къ пересыпанію яицъ: солома для оныхъ холодна, а мякина горяча. Опилки не рѣдко содержатъ въ себѣ противный запахъ, который сообщаютъ и яйцамъ; соль, песокъ, просо притягиваютъ въ себя сырость, сообщающуюся и яйцамъ. Зола кажется быть для сего лучшею: отъ засыпанія оною происходитъ и та выгода, что зола не допускаетъ въ себя внѣшняго воздуха, удерживаетъ сильное испареніе яицъ и сохраняетъ оныя отъ замерзанія.

Въ разсужденіи того, что внѣшній воздухъ и сильное испареніе больше всего содѣйствуютъ къ скорому поврежденію яицъ, помышляли объ покрываніи оныхъ непроницаемою обмасною: наприм. окунали каждое яйцо въ растопленномъ бараньемъ салѣ. Другіе дѣлали разсолъ столько насыщенной, что яйцо въ немъ не тонуло, вмѣшивая въ него древесной золы столько, чтобъ выходило густоватое тѣсто, и онымъ яйцы обмазывали. Симъ пособіемъ можно яйцы уберечь года два безъ малѣйшаго поврежденія.

Нѣкоторые кладутъ яйцы въ кадку и наливаютъ холодной воды; еженедѣльно воду выпускаютъ и наливаютъ свѣжею. Сей способъ хорошъ, но не безопасенъ отъ мороза.

Еще иные укладываютъ яйцы въ боченокъ, пересыпая мокрымъ пескомъ; заколачиваютъ втулку, и опускаютъ боченокъ въ колодезь.

Чтобы при выборѣ яицъ умѣть различать свѣжія отъ поврежденныхъ, то должно яйцы подвергать разнымъ испытаніямъ. Во первыхъ, непогрежденность яицъ показываетъ бѣлизна скорлупы и свѣтлость внутри, когда яйцо поставлено будетъ противу свѣта или свѣчи. Блѣдножелтую скорлупу на себѣ имѣющія бываютъ стары и водяны; болтающіяся внутри не доказываютъ уже хорошаго своего состоянія. Вѣрнѣе всего испытывать яйцы концомъ языка, прикладывая оный къ тупому концу яйца: ежели ощущается въ семъ мѣстѣ теплота, знакъ, что яйцо еще свѣже; но ощущаемая тутъ холодность доказываетъ противное. Чѣмъ больше языкъ чувствуетъ сей теплоты, или сего холода, тѣмъ благонадежнѣе можно заключать о состояніи яйца. — Далѣе, свѣжія яйцы, пущенныя въ воду, немедленно погрязаютъ на дно; поврежденныя же не тонутъ. Когда яйцо держать противу зажженной свѣчи и разсматривать: то желтокъ, въ срединѣ яйца находящійся, круглой, а бѣлокъ чистой и прозрачной, доказываютъ полную доброту яйца; но желтокъ разорвавшійся, а бѣлокъ сгустившійся и сывороточной означаютъ яйцо испорчившееся.

По симъ признакамъ должно отбирать яйцы для запаса въ зиму, и при перекладываніи испытывать, чтобы начавшія портиться скорѣе употребить въ расходъ, а повредившіяся откладывать; ибо отъ одного гнилаго и зловоннаго яйца весь оныхъ запасъ заразиться можетъ

Объ маслѣ коровьемъ.

Во первыхъ покупать масло лучшей доброты безъ всякой подмѣси; признаки такого масла: равнообразная желтость, пріятный запахъ, и вкусъ сходствующій съ миндальнымъ.

Продающіе масло не рѣдко употребляютъ обманы: они вмѣшиваютъ въ одну посудину масло разныхъ сборовъ, и даже подбавляютъ перетопленое сало; или посудину накладываютъ сначала негоднымъ, испортившимся масломъ, а сверха заливаютъ лучшимъ масломъ. А потому при покупкѣ масла отвѣдывать, не содержится ли въ немъ горечи, вырѣзывать по срединѣ до самаго дна жеребей, чтобы увидѣть, всюду ли масло равнообразно хорошо. Зимою можно масло вынуть изъ посудины совѣмъ и разрѣзывать по поламъ: при чемъ до-

брошу масла лучше усмотрѣть можно.

По нѣкоторомъ времени послѣ покупки оказывается то, что масло ссѣдается, и отъ стѣнъ посудины, въ которую сложено, отстаетъ; а чрезъ то воздухъ получаетъ доступъ, вникаетъ и масло повреждаетъ. Сіе неудобство надлежитъ предотвратить тѣмъ, чтобъ немедленно сдѣлать крѣпкій разсолъ, въ которомъ пусченное яйцо не тонетъ, и когда отстоится, вылить на масло, чтобы масло совсѣмъ покрыло. Вливать же разсола должно по немногу, потряхивая горшокъ или кадочку, дабы разсолъ всюду налился, и наконецъ сталъ на полвершка выше поверхности масла. Не худо и въ средину масла натыкать диры, чтобъ и въ нихъ разсола налилось. Такимъ образомъ можно масло неперетопленое сохранять на долгое время безъ поврежденія.

Нѣкоторые сверхъ сего заливаютъ масло воскомъ растопленнымъ; въ семъ случаѣ разсолъ не долженъ покрывать поверхность масла. Симъ способомъ доступъ воздуха еще болѣе возбраняется; ибо всѣ пресчины заливаются, и масло отъ перемѣны погодъ не можетъ потерять своего вкуса и подвергнуться повреждению.

Но кто имѣетъ коровье масло домашнее, то вынувъ оное изъ посуды, перемыть начисто и вновь осолить; горшки или кадочки выполоскать осоленою водою, но смотрѣть того, чтобъ посуда не имѣла въ себѣ ни малаго зашхлаго запаха. Дно посудины надлежитъ усыпать немного солью и напоптать масло очень туго, чтобы нигдѣ не осталось норъ и пустоты. Особливо же поверхность масла должно выровнять, утоптать и не оставлять промежка между масломъ и стѣнами посудины. Масло, назначенное въ скорой расходъ, можно накрыть деревяннымъ кружкомъ и обвязать бумагою; назначенное же въ прокъ усыпать сверха солью, крышку залѣпить сверха воскомъ, и наложа бумагу, завязать.

Очищеніе масла коровьяго.

Масло коровье въ своемъ естественномъ состояніи содержитъ въ себѣ не мало слизистаго вещества, которое удобнѣе подвергается гнилости, нежели части маслистыя; то посредствомъ предварительнаго очищанія масла всего скорѣе можно поспѣшествовать его прочности и сообщенію оному лучшаго вкуса.

Въ семъ намѣреніи свѣже снахтанное масло надлежитъ положить въ каменную или фаянсовую посудину такую, въ которой бы между масломъ и стѣнами

посудины осталось нѣсколько порожняго мѣста. Поставь посудину съ масломъ въ другую большую посудину, налей оную водою столько, чтобъ вода стала выше масла на столько же, или еще выше, нежели сколько толщиною масла; посудину съ масломъ накрой крышкою и наложи грузъ, чтобъ посудина съ масломъ не могла опрокинуться. Ежели для сего употребляется вода холодная; то подъ наружную посудину подставь жаровню и нагрѣвай такъ, чтобъ вода часа два съ лишкомъ была какъ парное молоко. Когда же вода налита теплая, то надобно стараться воду, чрезъ все время дѣйствія сего, поддерживать въ равной степени теплоты; горячѣе же парнова молока быть оной не должно. Ежели работа сія производится въ поварнѣ, то большую посудину можетъ составлять котелъ, и подъ онымъ стараться огнемъ управлять такъ, чтобъ вода во все время оставалась не горячѣе парнова молока. Естьли же сіе распусканіе масла отправляется въ другомъ мѣстѣ, то должно имѣть въ запасѣ горячую воду, и оной по временамъ подливать, чтобъ вода непрестанно имѣла упомянутый степень теплоты. Чрезъ два часа масло начнетъ распускаться, а чрезъ пять часовъ все растопится и сдѣлается

видомъ какъ бѣлое деревянное масло. Мало по малу нечистоты начнутъ осѣдать на дно, и масло содѣлается чистымъ и прозрачнымъ; на девятомъ часу вся работа оканчивается Во изумленіе приводитъ то, сколько изъ лучшаго масла отсѣдаетъ на дно нечистоты.

Послѣ сего надлежитъ посудину съ масломъ изъ воды вынуть, на коротkое время поставить въ холодное мѣсто, и въ продолженіи минутъ шести по посудинѣ постукивать, чтобъ нечистоты тѣмъ лучше отдѣлялись и осѣдали. Наконецъ процѣди масло не спѣша сквозь чистое полотенцо въ другую чистую посудину. Когда сіе процѣженное масло остынетъ, то должно оное присолить и съ осторожностію напоить; послѣ чего удержится оное нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія. Когда съ симъ масломъ поступлено будетъ точно по предписанію, то можно будетъ изъ него приготовлять отмѣнное столовое масло: стоитъ только оное перемять съ прибавкою свѣжей сметаны и вновь осолить.

Неоспоримо, что при такомъ очищаніи масла много онаго убываетъ; но и то правда, что тучность очищеннаго масла убыль сію намѣщаетъ, и потребно уже бываетъ онаго третьею долею меньше класть въ снѣди. Можно же бу-

деть масло сіе употреблять въ салаты вмѣсто деревяннаго, распуская оное на разгорячennой тарелкѣ.

Процѣживая масло, не должно быть скупу; инако еще много останется нечистоты. Самые подонки не пропадаютъ, но послѣ процѣженія могутъ въ скоромъ времени издержаны быть въ поварнѣ.

Записаніе Майскаго коровьяго масла.

Въ Маіѣ мѣсяцѣ молоко и масло бываютъ въ вышней доброты; послѣ же, съ умноженіемъ жаровъ, начинаютъ цѣну свою терять: слѣдственно надлежитъ въ семъ мѣсяцѣ стараться о запасаніи масла коровьяго на осень и зиму. Но какъ здѣсь дѣло относится до одного только сбереженія, то надлежитъ стараться получить въ запасъ хорошее, твердое масло; послѣ чего имѣть попеченіе, какъ бы оное лучшимъ образомъ сберечь. Не довольно еще того, чтобъ масло само по себѣ было чисто и хорошаго вкуса, слѣдуетъ еще прибавить оному прочности подмѣсью въ него надлежащаго количества соли; но какъ покупающимъ не льзя сего сдѣлать при самомъ пахтаньѣ масла, то не худо купленное масло перемыть и вновь просолить. На каждый фунтъ масла надлежитъ полагать соли отъ четырехъ съ

половиною до шести золотниковъ. Для сообщенія маслу коровьему лучшаго вида, вкуса и прочности, можно къ сему намѣренію употребить слѣдующую смѣсь, которая предъ одною солью имѣетъ преимущество. Возьми одну часть хорошаго сахара, одну часть селитры и двѣ части обыкновенной поваренной соли; истолки все мягко, со тщаніемъ перемѣшай, и также на фунтъ масла считай по 6 золотниковъ сего состава. Сахаръ, подмѣшиваемый въ соль, сообщаетъ маслу пріятный вкусъ, а селитра доставляетъ оному, яко жирности животнаго, своимъ холодящимъ свойствомъ тугость и прочность. Между тѣмъ масла сего прежде двухъ недѣль употреблять не льзя, ибо вкусъ положенныхъ въ смѣсь вещей тогда еще отзывается; но въ послѣдствіи оный совсѣмъ пропадаетъ, масло содѣлывается несравненно пріятнѣе соленаго одною солью, и бываетъ столько прочно, что безъ поврежденія выдерживаетъ самые большіе жары.

Пріуготовя такимъ образомъ масло, должно оное класть въ горшки или деревянныя кадочки; при томъ надлежитъ наблюдать, чтобъ оное натоптано было туго и повсюду рано такъ, чтобъ нигдѣ не осталось пустыхъ мѣстечекъ

и норѣ; въ особливости, чтобъ поверхность была гладка, и чтобъ масло къ краямъ посудины плотно прилегало. Потомъ надобно развести крѣпкой разсолъ, масло же палочкою прошкнуть до самаго дна въ нѣсколькихъ мѣстахъ и налить разсола столько, чтобъ стоялъ оный пальца на два выше масла; наконецъ заложишь полотенцомъ и посудину накрыть.

Въ кадочки масло набивать надлежитъ уже съ другими предосторожностями, именно: стѣны и дно кадочки должно натерѣть гораздо выше упомянутою смѣсью, и взявъ растопленнаго масла коровьяго, наклонить кадочку на бокъ и повертывать, чтобъ масло налилось во всѣ норы и трещины, а отъ того бы бока и трещины сдѣлались гладкими. Далѣе, масло набивать должно, какъ уже сказано, плотно и гладко; но доступъ воздуха удерживать сквозь крышку, заливая всю поверхность растопленнымъ масломъ; послѣ того, усыпавъ солью, крышку заложишь.

Кромѣ сей защиты отъ заливанія растопленнымъ масломъ, употребляютъ еще и съ лучшимъ успѣхомъ растопленный воскъ: оный всѣ швы и трещины, равномѣрно и поверхность закрываетъ еще лучше, отъ жаркой погоды перемѣ-

нѣ не подверженъ и не сообщаетъ маслу никакого запаха, ни вкуса.

Уклавъ масло которымъ нибудь изъ вышепомянутыхъ способовъ, должно стараться объ холодноватомъ и сухомъ мѣстѣ для его сохраненія. Обыкновенно избираютъ для сего погребъ; но естьли оный будетъ хотя немного сыръ, то масло легко можетъ получить запахлый вкусъ. Почему холодной и сухой погребъ предпочитать надлежитъ. Сверхъ того масло, съ надлежащею предосторожностію и заботою уложенное, можетъ стоять въ каждомъ покоѣ въ домѣ, только бы не было освѣщаемо солнцемъ и не поставлено въ углѣ плѣснѣющемъ.

Со всею однако возможною предосторожностію масло все еще можетъ утратить много доброты своей, когда по начатіи кадочки не обходиться съ нимъ осторожно. Открывъ посудину, надлежитъ масла снять нѣсколько съ поверхности и къ стѣнамъ, ибо тутъ можетъ быть оное утратило свой вкусъ. Вынимая масло, отнюдь не должно дѣлать ямокъ, но снимать гладко слоемъ, чтобъ поверхность всегда была ровна; каждый разъ опять заливать разсоломъ, и крышку накладывать плотно. Почему начавъ посудину, лучше на расходъ вынимать масла больше, а не каждый разъ

для нѣсколькихъ ложекъ ходишь въ горшокъ или кадочку.

Масло коровье перетопленное.

Перетапливаніе масла составляетъ родъ очищенія его, которымъ сообщается оному много прочности; но сей способъ отнимаетъ у масла цвѣтъ и много вкуса. Перетапливаніе происходитъ въ горшкахъ, кои съ масломъ ставятъ въ печной вольной духъ и оставляютъ до утра: въ семъ состояніи масло нѣкоторымъ образомъ переваривается, флегма изъ него излетаетъ парами, а нечистота осѣдаетъ на дно; послѣ сего чистое масло сцѣживаютъ и сберегаютъ въ холодномъ мѣстѣ.

Очищеніе перетопленнаго масла коровьяго купленнаго происходитъ такимъ образомъ: положи сколько угодно онаго въ горшокъ и приставь на огонь, чтобъ исподволь растаяло, и послѣ довольное время исподволь же покипѣло; поддерживай подъ онымъ слабой огонь, чтобъ отъ усилія огня масло не потемнѣло, и чрезъ то не утратило своей доброты. Во время сего варенія пѣну съ масла снимать не должно: оная сама собою отварится чисто; пѣна, собравшись вверху, сдѣлается перепонкою, а густая соль и всякая нечистота отляжетъ на дно. Усмотря, что масло сдѣлалось чисто, сними оное съ огня и дай успокоиться, чтобъ нечистота на дно опала. Тогда уполовною рѣшетчатою ложкою можно перепонку снять, а чистое масло съ гущи слить и процѣдить сквозь сито.

Масло коровье чухонское

Дѣлаютъ изъ свѣжей сметаны слѣдующимъ образомъ: взять чистый боченокъ, наложить половину онаго сметаною, и болтать, начая боченокъ непрестанно. Въ продолженіи сего дѣйствія надлежитъ часто вынимать втулку: отъ сего масло скорѣе сбивается, безъ сего же можетъ задохнувшись испортиться. Когда масло сбилось, должно оное чрезъ втулку выложить въ большую деревянную чашу и до нѣсколька разъ перемыть въ свѣжихъ водахъ. — Зимнее мисло, ш. е. дѣлаемое изъ зимняго молочнаго скопа, бываетъ бѣло и не имѣетъ желтоты масла Майскаго. — Чтобы сообщить маслу сію желтину, должно оное перетерѣть съ сокомъ изъ красной моркови.

Прогоркшее чухонское масло поправляютъ посредствомъ перетиранія съ соленою водою; послѣ того промываютъ оное въ холодной водѣ, до нѣсколька разъ воду перемѣняя; однакожъ ежели масло очень прогоркло и оказываетъ-

ся въ немъ много зеленоватыхъ полосъ, означающихъ гниль, такое масло поправить трудно, и ежели онаго много, то лучше оное, перетопя, употребить въ поварнѣ для помазыванія жаренаго мяса; но для соусовъ и пирожнаго оное негодится, ибо самое перетапливаніе рѣдко можетъ освободить оное отъ горькаго вкуса.

Заготовленіе раковаго масла.

Сіе заготовленіе можно производить въ каждое время, когда только свѣжихъ раковъ достать можно. На каждый фунтъ растопленнаго коровьяго масла надлежитъ взять 60 сваренихъ раковъ; шейки и клешни оныхъ вылущить, ноги отъ брюха отрѣзать и приложить къ шейкамъ, также и верхніе черепки; послѣ того все истолочь въ иготѣ мягко. Масло коровье должно приставить на огонь, и когда оное разгорячится, положить въ него истолченныхъ раковъ и варить полчаса на умѣренномъ огнѣ. Когда масло дѣлается красно, процѣди оное сквозь сито въ посудину и поставь къ сторонѣ. Чрезъ нѣсколько дней на днѣ первой посудины отсѣдаетъ мокрота, отъ которой масло скоро испортится, ежели оную не отдѣлить; почему надлежитъ масло сіе выбрать кусками, распустить и сквозь сито слить

въ другую чистую посудину. Ежели масло раковое запасается на долго, то лучше оное сверха залить воскомъ, и сверха обвязать пузыремъ.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ РЫБЫ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ.

О соленіи бѣлужины, осетрины и севрюги.

Поелику рыбъ сихъ привозятъ къ намъ зимою обыкновенно замерзлыхъ, то прежде всего надобно оныхъ оттаять; послѣ того насухо вытереть, выпотрошить, разнять въ звѣны желаемой величины, при чемъ спинки или филейныя части обыкновенно вынимаютъ особливо для провѣшиванія; обмыть оныя, и насухо вытирая полотенцомъ, укладывать рядомъ на столѣ. Взять хорошей соли, и на 20 фунтовъ соли подмѣшивать истолченной селитры полфунта. Сею смѣсью натирать звѣны со всѣхъ сторонъ крѣпко и укладывать слоями въ кадочки, чисто вытаренныя и отъ всякаго запаха освобожденныя. Положа первый слой рыбы, посыпать еще солью и наложить слой хмѣля; потомъ опять рыбы, еще пересыпать солью и хмѣлемъ, пока кадочка наполнится. Верхній слой насыпать хмѣлемъ по толще; наложить кружокъ и грузъ; содержать въ холод-

номъ мѣстѣ, а лѣтомъ во льду. Хмѣль нѣкоторымъ образомъ дѣйствуетъ на вкусъ рыбы, но болѣе служитъ для прочности. Въ малыхъ кадочкахъ солить рыбу удобнѣе для того, чтобъ по начатіи кадочки оная скорѣе издержалась и отъ задленія въ початой посудинѣ не могла испортишься; что съ свѣжепросольною бѣлужиною всегда бываетъ. Боченки для сего лучше, или по крайней мѣрѣ винтовыя кадочки, о которыхъ писано въ статьѣ: *приступленіе къ соленію мясъ*. Въ боченки рыба укладывается; впрочемъ съ нею поступать надлежитъ тѣмъ же образомъ, какъ предписано въ статьѣ *о колленіи мясъ* въ разсужденіи солонины.

Впрочемъ соленіе всякихъ рыбъ какъ большихъ, каковы бѣлуги, осетры и прочія, такъ и меньшихъ, на прим. щукъ, производится почти одинаковымъ образомъ, съ малою нѣкоторою отмѣною, какъ то: бѣлужина требуетъ соли больше, нежели осетрина, хотя бы оную и въ прокъ солить, осетрина и севрюга меньше; объ щукахъ же и мѣлкой рыбѣ ниже сего сдѣлано будетъ особливое предписаніе.

О поправленіи очень соленой, также испортившейся въ кадкахъ рыбы.

Въ недосташкѣ свѣжепросольной рыбы можно поправлять самую кореннную, или очень соленую торговую осетрину и бѣлужину. Взявъ оной сколько угодно, вымачивать въ квасу сушки или больше Первый осолившійся квасъ надлежитъ перемѣнишь свѣжимъ квасомъ. Послѣ сего звѣны выдавливать руками, вытереть полотенцомъ, и складывая въ кадочку, пересыпать хмѣлемъ; послѣ того наложишь кружокъ и гнетъ.

Естьли же домашняго соленья кадочная рыба испортится, то должно оную выбрать, перемыть въ трехъ соленыхъ водахъ начисто, покласть рядомъ на столъ; и когда звѣны обвянутъ, то въ котлѣ растворить крутой разсолъ, рыбу укласть въ свѣжую другую кадочку, пересыпая хмѣлемъ; разсолъ вскипятишь раза три или четыре, и когда остынетъ, вылить на рыбу, наложить кругъ съ гнетомъ, и поставить кадку въ ледъ.

Заготовленіе буженинной рыбы.

Разнявъ осетрину или бѣлужину въ звѣны, перемыть въ холодной водѣ, послѣ скласть въ кипящую въ котлѣ воду и варишь до тѣхъ поръ, какъ позвоночныя косши отопрѣютъ Тогда, вынувъ рыбу, позвонки со всѣми хрящами вырѣзашь вонъ. Между тѣмъ вскипятишь уксуса, съ прибавкою зернистаго перца и чеснока, скрошеннаго въ полоски. По-

класть въ сей уксусъ звѣны, и когда закипитъ, то класть соль и доварить сиѣло. Рыбу надлежитъ складывать въ кадочку еще горячую, вылить на нее изъ котла горячій уксусъ, наложить кружокъ съ гнетомъ и отнести въ ледникъ. — Размѣръ приправъ къ сему: на пудъ рыбы четверть фунта перца, сотня зубковъ чеснока, полторы горсти соли и ведро уксуса.

Кому угодно будетъ изъ сей буженинной рыбы сдѣлать духовую, можно то производить по звѣнно; ибо буженинная рыба въ хорошемъ присмотрѣ цѣлый годъ не испортится. Взявъ оной звѣно, вытерешь насухо и вымыть раза три въ холодномъ уксусѣ. Между тѣмъ изъ свѣжаго уксуса сваритъ соусъ съ зернистымъ перцомъ, инбиремъ и душистыми пряными; уваря соусъ, положить въ него звѣно, дать вскипѣть однажды, снять съ огня; пряны вынуть, инбирь и перецъ оставить на звѣнѣ, которое, выложа на блюдо и обливъ соусомъ, застудить.

Заготовленіе духовой рыбы.

Разнявъ осетрину или севрюгу, а по нуждѣ и бѣлужину, въ звѣны, хрящи съ нихъ обрѣзать, звѣны же перемыть въ холодной водѣ; опустить послѣ въ кипящую воду и варить, пока позвонки

отстанутъ. Очистя звѣны, положить въ тотъ же отваръ, но уже осоленой, и варить, пока рыба поспѣетъ. Выбрать звѣны и раскласть оныя на столѣ. Натыкать каждое звѣно гвоздикою и корицею. Отвара изъ котла отбавить, а оставить столько, чтобъ по обращеніи рыбы всѣ звѣны онымъ покрыло; налить въ него хорошаго уксуса (ибо чѣмъ острѣе уксусъ, тѣмъ добротнѣе выдетъ духовая рыба); прибавить перца цѣлкомъ, инбирю, кардамону, лавроваго листа, и уварить довольно. Звѣны рыбы скласть въ кадку или боченокъ, каждый слой пересыпать мушкатнымъ цвѣтомъ и выложить туда же горячій уксусъ со всѣми приправами. Ежели рыба сложена въ кадку, то наложить кругъ съ гнетомъ и отнесть въ ледъ; въ боченокъ же уксусъ съ приправами вливать втулкою, по набитіи на боченокъ обручей.

На пудъ духовой рыбы потребно слѣдующее количество приправъ: перцу и инбирю по четверти фунта, корицы, гвоздики и кардамона по пяти золотниковъ, мушкатнаго цвѣта 4 золотника, или вмѣсто онаго два мушкатныхъ орѣха испертыхъ, лавроваго листа 30 золотниковъ, уксуса ведро, патоки шесть фунтовъ и рыбнаго клея четверть фунта. Послѣднія кладутъ въ варящійся уксусъ.

Тѣмъ же образомъ дѣлаютъ духовыхъ стерлядей, судаковъ и какую угодно иную рыбу.

Приготовленіе провѣсной или вялой рыбы.

Обыкновеннымъ образомъ употребляются для сего спинки бѣлужьи, осетрьи, севрюжьи и бѣлой рыбицы, вынимаемыя по вышеписанному, при разниманіи въ звѣны рыбъ, къ соленію назначенныхъ. Впрочемъ бѣлыхъ рыбицъ и сазановъ вялятъ распластавъ такъ, чтобы оба пласта держались на брюхѣ; головы отрѣзываютъ, а пласты распяливаютъ сухими сосновыми палочками.

Рыбу, назначенную въ провѣшиваніе, должно солить тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ началѣ сего параграфа о соленіи звѣнъ. Подержавъ спинки и другія мѣста въ соли четверо сутки, обварить въ пивѣ, натеретъ еще солью, и давъ полежать сутокъ трое, провѣшиваютъ. Провѣшиваніе производится на тонкихъ бичовочкахъ, привязываемыхъ къ обоимъ концамъ прутовъ, на мѣстѣ открытомъ полдневному солнцу, но впрочемъ закрытомъ сверха отъ дождя. Не взирая однако на сію предосторожность, въ дождливое время надобно рыбу, снимая съ шестовъ, къ которымъ она прицѣплена, вносить подъ кровлю: ибо дождь весьма вредитъ добротѣ ея;

но наступленіи же всякой погоды вывѣшивать на прежнее мѣсто.

Доброта провѣсной рыбы состоитъ въ томъ, чтобы оная всюду провялилась, сдѣлалась какъ бы прозрачна и была сочна. Первыя два обстоятельства зависятъ отъ времени вяленія оной на солнце, котораго въ разсужденіи неодинакости погодъ опредѣлить не льзя; но можно сіе узнавать посредствомъ надрѣзыванія. Въ разсужденіи же послѣдняго во многихъ домахъ сугубо въ томъ погрѣшаютъ: первое тѣмъ, что, вывѣся рыбу, позабываютъ объ ней, пока она провялится, а иногда во все лѣто; второе, что и по снятіи не беруть предосторожности, но тѣмъ же образомъ, какъ висѣла она на дворѣ, прицѣпляютъ въ чуланахъ и сушилахъ. При семъ сокъ или жирность, составляющая первую доброту вялой рыбы, стекаясь къ нижнему концу, мало по малу выпадаетъ каплями вонъ и оставляетъ рыбу суху. — Къ предотвращенію сего надлежитъ по вышесказанному прицѣпленныя къ обоимъ концамъ прутьевъ бичевочки, такъ скоро сокъ изъ прутьевъ начнетъ капать на землю, прутья переворотить и привѣсить нижнимъ концомъ въ верхъ. Такое переворачиваніе надлежитъ повторить до тѣхъ поръ, какъ рыба провя-

нетъ и съ наружности получитъ корку, нѣсколько удерживающую истеченіе сока. — Но для дальнѣйшаго сохраненія рыбы сего еще не довольно. Когда она поспѣетъ и снесена будетъ въ сушилс, то переворачиваніе концами продолжать тѣмъ же образомъ. Лучше однако поспѣвшіе прушы снять, обвернуть плотно въ бумагу, вымазанную деревяннымъ масломъ, скласть въ ящикъ и засыпать золою. Такимъ образомъ можетъ она лежать нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія.

Вялыхъ сазановъ и пласты бѣлой рыбицы большею частью коптятъ въ обыкновенныхъ коптильняхъ вмѣстѣ съ вешчиною, или нижеписаннымъ образомъ.

Копченіе рыбы.

Просоля тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ осетринѣ, щукѣ, сазановъ и подобную рыбу, держать въ соли только нѣсколько часовъ. Послѣ чего сдѣлавъ изъ сосноваго или можжевеловаго дерева распорки, просунуть подъ жабрами, и чрезъ то пласты рыбы распялить; привѣсить шнурками за палочки, и въ бездонной кадкѣ, поставленной на подкладкахъ изъ камней, повѣсить въ кадкѣ рыбу рядами такъ, чтобы одна къ другой не прикасалась. Кадку покрыть мокрою простынею, и разкладывая внизу кадки курево, ежели можно

изъ можжевеловыхъ вѣточекъ, коптить рыбу. Надобно, чтобъ огонь въ кадкѣ не производилъ сильнаго нагрѣванія: отъ сего рыба отекаетъ. По мѣрѣ степени, каково будетъ копченіе, рыба поспѣваетъ часа въ четыре, въ сутки, или болѣе.

Малыхъ рыбъ коптятъ почти тѣмъ же образомъ, но съ нѣкоторою отмѣною, почему опишемъ и сіе производство подробно.—Выпотроша сихъ рыбъ, просоли и оставь въ соли дни на два или на три. Послѣ того возьми кадку, и опрокинувъ оную вверхъ дномъ, поставь на пол-аршина отъ земли на подложенныхъ камняхъ. Дно у кадки должно быть изверчено въ скважины; посредствомъ оныхъ привѣсь рыбъ въ кадкѣ на деревянныхъ палочкахъ и разведи подъ кадкою курево изъ дубоваго листа, можжевеловыхъ вѣточекъ, или инаго тому подобнаго. Дни въ два или три рыба довольно завялится и прокоптится.

Для сего копченія въ особливости способны рыбы жирныя, какъ то: сельди, селява, ряпуха, сиги, сырпіи и подобныя.

Копченіе угрей. Во первыхъ должно съ угрей сбить слизь, обмыть и вычистить надлежащимъ образомъ, натерѣть мѣлко солью, или положить въ разсолъ. Когда они чрезъ нѣсколько дней довольно про-

соляшся, тогда завернуть каждаго угря въ бумагу и повѣсить въ копченіе.

О соленіи щукъ, судаковъ и тому подобныхо рыбъ.

Соленіе сихъ рыбъ производится во время осенняго лова, или зимою, когда привозятъ мерзлую рыбу. Однакожъ мерзлая рыба никогда такова хороша въ соленіи быть не можетъ, какъ свѣжей ловли. При семъ наблюдаются слѣдующія обстоятельства:

1) Надлежитъ рыбу только выпотрошить, распоровъ по брюху, а не распластывать не щелушить, и такъ посолить, употребляя на пудъ рыбы соли два фунта съ половиною. Посоля, сложь въ крѣпкую кадку подъ гнетъ Укладывая рыбу, дно кадки надлежитъ посыпать солью. Кадку содержать въ ледникѣ. Для употребленія къ столу, можно сію рыбу брать чрезъ недѣлю послѣ просоленія.

2) Рыбу, назначенную къ лѣшу, надобно въ кадкѣ зарубить въ ледъ, выставить изъ онаго верхъ кадки, чтобъ вода отъ таящаго льда не натекла, и чрезъ то бы рыбы не испортила.

3) Живыхъ щукъ по изловленіи лучше солить въ тотъ же день, употребляя въ натираніе бузунъ, а не поваренную соль. Аршинныхъ щукъ, распластавъ, разрѣзывать по поламъ; меньше же сей мѣры только распластывать.

4. Соленіе производить должно въ холодномъ мѣстѣ: ибо въ тепломъ покоѣрыба въ одинъ часъ промзгнетъ. Разсолу въ надкѣ убавлять не надобно, и беречься, чтобъ оный не вытекъ. Доливаніе новымъ разсоломъ много отнимаетъ у рыбы доброты.

5) Чѣмъ крупнѣе щуки, судаки и другая рыба, тѣмъ лучше она выдетъ въ соленіи.

6) Бузунъ надлежитъ ополоснуть водою, чтобъ весь соръ смыть; послѣ, высуша, истолочь.

7) Соленые судаки, когда послѣ просоленія будутъ провѣшены, выходятъ отмѣнно вкусными. Но въ семъ случаѣ потребно, чтобы оные были крупны.— Нѣтъ впрочемъ обыкновенія солить такимъ образомъ рыбу мѣлкую.

Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески.

Осоля щукъ, т. е. натерши оныхъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптишься въ дымъ, а потомъ высушить на открытомъ воздухѣ, или развѣся въ избѣ близь печи. Такимъ образомъ высушенныхъ щукъ приготовляютъ въ разныхъ снѣдяхъ вмѣсто сухой трески.

Способъ маринировать небольшихъ рыбъ разнаго рода.

Для сего въ особенности способны пескрухи или форели, окуни, ерши, гальцы и вообще каждая небольшая рыба. Назначенную для маринированія рыбу надлежитъ, выпотроша, просолить и держать въ соли нѣсколько часовъ; послѣ чего соль съ нее обтерѣть, вымазать съ обѣихъ сторонъ масломъ коровьимъ или деревяннымъ и жарить на рашпарѣ, помазывая часто масломъ. Когда рыба изжарена и остыла, возьми боченокъ, выполощи оной ренскимъ уксусомъ, натри перцомъ; дно боченка уклади лавровымъ листомъ, прибавь къ тому размарина, лимонной корки, перца и гвоздики цѣлкомъ; потомъ положи слой рыбы, на оной тѣхъ же пряностей, опять рыбы, и такъ послойно укладывай, пока боченокъ наполнится: верхній слой долженъ состоять изъ пряностей. Тогда заколоти дно въ боченкѣ, во втулку налей боченокъ полнъ взваренымъ и опять остывшимъ ренскимъ уксусомъ; заколоти втулку, отнеси въ погребъ и каждую недѣлю боченокъ перекатывай.

Симъ образомъ запасенная рыба можетъ нѣсколько лѣтъ простоять безъ поврежденія.

Маринированіе угрей. Съ угрей, назначенныхъ въ маринированіе, надлежитъ сбить слизь чрезъ напираніе солью; головы ихъ отрѣзать, внутренніе вынимутъ, самыхъ угрей разнять въ куски и съ наружности куски сіи понадрѣзать. Послѣ чего куски сіи смочить деревяннымъ или орѣховымъ масломъ, изжарить до спѣлости на рашпарѣ. Тогда взять чистой боченокъ, на дно онаго положить зернистаго перца, кубесы, размарина, базилика, лавроваго листа и лимонной корки; на сіе покласть слой кусковъ угревыхъ, и такъ продолжать, пока боченокъ будетъ полнъ; послѣдній слой долженъ состоять изъ пряностей. Послѣ того въ боченокъ вставить дно, нагнать обручи, втулку заколотить и засмолить, чтобъ воздухъ проходить не могъ. Боченокъ сей должно содержать въ сухомъ мѣстѣ и часто переворачивать съ одного дна на другое. Начавъ боченокъ, надлежитъ оной скорѣе издерживать, ибо въ початомъ боченкѣ угри долго держаться не могутъ; въ разсужденіи чего не худо угрей маринировать въ боченочкахъ маленькихъ.

Средство сберегать рыбу свѣжую сначала зимы до весны.

По первому льду въ озерахъ и большихъ прудахъ обыкновенно происходитъ рыбная ловля. Кто желаетъ съ самаго

сего времени до весны рыбу изловленную уберечь въ цѣлости, долженъ, какъ скоро рыба будетъ вышащена и по родамъ разобрана, обливать оную водою, каждую рыбу особливо, до столька разъ, пока оная вся одѣша будетъ ледянымъ черепкомъ. Въ семъ состояніи хранить оную въ ледникѣ. При употребленіи въ пищу окажется она столько свѣжею, какъ бы была недавно изловлена.

Оканчивая отдѣленія о мясахъ и рыбахъ, должно упомянуть еще объ двухъ способахъ для сбереженія побиваемыхъ птицъ чрезъ всю зиму до весны въ совершенной свѣжести и объ способѣ приготовлять въ запасъ дичину духовую.

Способъ сберегать побитыхъ съ первозимья птицъ чрезъ всю зиму свѣжими.

Когда откормленныхъ птицъ побиваютъ, то должно оныхъ, какъ скоро остынутъ выпотрошить, осчипать и опалить, а потомъ вынесь на дворъ, при морозѣ; обливать холодною водою, пока на нихъ, какъ предъ симъ сказано, сдѣлается толстой ледяной черепокъ, совсѣмъ ихъ закрывающій. Въ семъ состояніи можно сохранить оныхъ до весны въ ледникѣ въ совершенной свѣжести, такъ что онѣ зажареныя будутъ содержать въ себѣ сокъ, не какъ просто за-

мороженныя: послѣднія въ жаренїи не имѣютъ въ себѣ надлежащаго вкуса.

Приготовленіе въ запасъ духовой дичины.

Осенью бываетъ изобиліе во всякой дичинѣ, а при томъ оная жирна и содержитъ въ себѣ лучшій вкусъ. Чтобы уберечь оную чрезъ всю зиму, даже въ весну, можетъ сіе произойти только посредствомъ духоваго приготовленія.

Ежели приготовлять такимъ образомъ дичину, которая обыкновенно имѣетъ въ себѣ мало клейкости, застывающей послѣ въ студень, на прим. зайца, тетерева, рябца, да и вообще каждую дичину: то должно для сего выварить крѣпкой бульёнъ изъ телячьихъ или баранъихъ головъ и ногъ. Для зайцовъ развариваютъ въ бульёнѣ изрубленные ихъ собственные передки и головы. Сей отваръ мѣшаютъ послѣ съ уксусомъ, какъ сказано будетъ ниже.

Дичину въ духовое приготовленіе надобно сперва нашпековать и зажарить, потомъ, разнявъ на части, положить въ большую кострюлю, налить туда же уксуса ренскаго и третью противъ онаго долю вышесказаннаго бульёна; приправить солью, положить перца зернами, имбиря искрошеннаго въ кусочки, гвоздики, корицы, также иныхъ пряностей, какихъ угодно, и лавроваго листа; ува-

рить довольно, снять съ огня, и когда простыло, сложить въ банки или боченочки, закупорить; а бочки завязать навосченою бумагою, и завязавъ, содержать во льду. — Въ семъ приготовленіи дичина почти до самаго лѣта можетъ быть убережена. Отмѣнно въ семъ приготовленіи хороши слуки, дупельшнепы, бекасы, гаршнепы и дрозды.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВЪ ЗАПАСЪ РАЗНЫХЪ ОГОРОДНЫХЪ РАСТѢНІЙ И ПЛОДОВЪ.

Зелени начинаютъ запасать чрезъ все лѣто; однакожъ и осенью остается еще великой сборъ, котораго не должно упускать, такъ чтобъ, не имѣя оранжереи и теплицъ, производить зимнее огородничество, которое съ небольшимъ прудомъ и издержками можетъ въ хозяйствѣ доставить выгоды и удовольствіе. Въ семъ намѣреніи во первыхъ надлежитъ стараться имѣть для сего способное мѣсто, которое удобнѣе всего можетъ быть въ погребѣ и подвалѣ.

Морозъ и сырость составляютъ главныхъ враговъ нашего зимняго запаса, кои не рѣдко въ корошкое время неказанной вредъ приключаютъ; а посему должно постараться, чтобъ мѣста сіи были отъ оныхъ безопасны. Ко удер-

жанію мороза надлежитъ зелейной погребъ снабдить двойными дверями и оконницами, также ставнями, и во время большаго мороза сверхъ того имѣть для оныхъ войлочныя или соломенныя полсти, коими защищать двери и окны по крайней мѣрѣ на ночь. Обыкновенно погребныя отдушины зимою лучше запыкать соломенными свершками. Когда же такихъ предосторожностей къ недопущенію мороза въ зимы жестокія будетъ недостаточно, то непремѣнно должно погребъ протапливать. Въ семъ намѣреніи по срединѣ или въ иномъ безопасномъ мѣстѣ погреба дѣлаютъ изъ кирпичей горнъ, въ которомъ раздуваютъ огонь изъ углей. Однакожъ такое протапливаніе должно производить только въ крайней нуждѣ, потому что дымъ и чадъ отъ углей растѣніямъ не меньше производитъ вреда, побуждая растѣнія производить отпрыски; что для нихъ очень вредно. Чтобы улучить надлежащій степень въ нагрѣваніи, почти необходимо въ зелейномъ погребѣ имѣть тепломѣръ и по оному наблюдать, чтобъ теплота въ погребѣ не простиралась далѣе 6 ти градусовъ выше точки замерзанія. Между тѣмъ, удерживая доступъ воздуха наружнаго, можно произвести гнилость и сырость

въ воздухъ внутренняго: почему не безполезно во время оттепелей днемъ окны отворять и имѣть въ погребѣ отдушники, посредствомъ которыхъ можно было по временамъ воздухъ очищать, по крайней мѣрѣ однажды въ недѣлю сохраняемыя растѣнія осматривать и поврежденныя и загнившія выкидывать, чтобъ здоровыхъ растѣній не заразили.

Поелику во время зимы поваренныя растѣнія и коренья подвержены бываютъ не токмо опасности замерзнуть и сгнить, но и увянуть отъ чего тратятъ вкусъ, содѣлываются вязкими, безсочными и въ снѣдь неспособными: то въ разсужденіи сего надлежитъ для нихъ въ погребѣ приготовить мѣсто, въ которомъ онѣ находясь, были бы какъ въ собственной своей стихіи и остались свѣжими и сочными.

Въ семъ намѣреніи производится слѣдующее распоряженіе: по срединѣ погреба должно сдѣлать изъ досокъ огородку или родъ ящика, шириною въ сажень, а длины произвольной, или какъ дозволитъ пространство погреба. Сдѣлавъ сію обгородку, на полъ погребной надлежитъ насыпать въ нее вершка на четыре толщиною земли. Наблюдать надлежитъ и то, чтобъ земля сія не была слишкомъ мокра, потому что

земля въ погребѣ и безъ того вытягиваетъ въ себя много сырости; въ разсужденіи чего землю для сбереганія кореньевъ лучше избрать такую, которая была бы почти сухая.

Насыпавъ земли, какъ уже сказано, вершка на четыре толщиною, поклади коренья рядами плотно между собою, наблюдая, чтобъ коренья длинные, каковы морковь, петрушка, пуспарнакъ, хрѣнъ и подобные, класть на землю, выставляя головки ихъ съ правою вверхъ, а концами къ срединѣ сей гряды плашмя. Настлавъ первый рядъ кореньевъ, насыпь на нихъ земли съ небольшимъ на вершокъ, и послѣ того накладывай на него второй слой, такожде выставляя головки съ правою вонъ, и засыпь землею. Такимъ образомъ возвышай гряду, пока всѣ коренья приберешь. Гряда сія можетъ насыпана быть до двухъ и трехъ аршинъ вышиною, безъ опасенія, чтобъ она могла обсыпаться; ибо коренья сообщаютъ землѣ связь, ежели положены будутъ между собою плотно.

По срединѣ сей гряды, именно гдѣ коренья концами своими лежатъ другъ ко другу, оставляется порожжаго мѣста четверти на три аршина: тутъ можно класть картофели, брюквы и подобные коренья, кои безвредно мо-

густо лежать ворохомъ безъ пересыпки слоевъ землею; также нѣтъ надобности оную и сверха ихъ засыпать.

Укладывая коренья, составляющіе головками своими стѣны гряды, должно соблюдать то, чтобъ разные роды оныхъ укладывать въ каждомъ слою, или по перемѣнно. Именно, когда накладешь, на примѣръ, на аршинъ въ ширину моркови, то клади на столько же въ ширину пустарнака, или хрѣна. Сіе дѣлается въ томъ намѣреніи, чтобъ, вынимая коренья для расхода, не было надобности вытаскивать нѣкоторыхъ изъ нижнихъ слоевъ. Съ такимъ расположеніемъ можно будетъ изъ верхняго слоя выдергивать коренья въ разныхъ мѣстахъ по одиначкѣ, безъ вреда устроенію гряды. По многимъ опытамъ оказалось, что въ такихъ грядахъ коренья держатся несравненно прочнѣе, нежели складываемые въ погребахъ безъ разбора въ кучу.

И такъ сказавъ здѣсь предварительно объ сбереженіи кореньевъ зимою, раздѣлимъ сію статью на разныя наставленія, относящіяся до сбереженія поваренныхъ запасовъ съ огорода: 1е свѣжими, 2е сушеными, 3е квашеными и 4е солеными и конфированными; къ послѣднимъ отчасти присовокупимъ и

садовые плоды, идущіе въ конфированіе, т. е. приготовленіе въ уксусъ.

Заготовленіе огородныхъ растѣній свѣжими.

Къ сему во первыхъ надлежатъ огородные коренья, какъ-то: морковь, свекла, рѣпа, рѣдька, хрѣнъ, петрушка, пустарнакъ, сахарное и овсяное коренье, селлерея, картофели и земляныя груши, о сохраненіи которыхъ зимою сказано было въ предшедшей статьѣ. Къ сему присоединяются разнаго рода капусты и нѣкоторыя салатныя травы, лукъ, чеснокъ, отчасти же и прихотныя растѣнія. Для лучшаго обозрѣнія пройдемъ оныя здѣсь по порядку.

Морковь выдергиваютъ изъ земли въ исходѣ Сентября, иногда въ Октябрѣ. Выдерганную морковь вялятъ дни два или три на воздухѣ, или подъ навѣсомъ, ежели настанетъ погода дождливая; послѣ того, укоротя травы и не обмывая, укладываютъ для сбереженія вышеписаннымъ образомъ въ подвалъ. —Изъ морковныхъ кореньевъ въ сіе же время заготовляютъ сиропъ, которой въ приправѣ снѣдей замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ сахаръ и составляетъ отличное лекарство для внутреннихъ частей человѣческаго тѣла.

Приготовленіе морковнаго сиропа.

Обрѣзавъ съ моркови всю траву, и перемывъ коренья, положи въ котелъ, налитый водою, и вари. Когда морковь поразмякнетъ, вынувъ изъ котла истирай на терку; послѣ того изъ истертой моркови выдави сокъ, процѣди въ котелъ приличной величины и на слабомъ огнѣ уваривай, пока получишь густоту сахарнаго сиропа: тогда, остудя, разложи въ бутылки, и крѣпко заткнувъ, сберегай въ погребѣ. Сиропъ сей можетъ стоять года три безъ поврежденія.

Свекла. Сіе растѣніе поваренаго огорода собираютъ въ одно время, и тѣмъ же образомъ, какъ морковь, сохраняютъ въ подвалѣ. Но какъ коренья сіи крѣпче, нежели другіе поваренные коренья, то оныхъ землею не засыпаютъ, но кладутъ кучами по срединѣ гряды, о которой выше упомянуто, и при семъ траву съ нее обрѣзываютъ всю. Свекла составляетъ не малое пособіе для наполненія постнаго стола. Изъ ней заготовляютъ зимній салатъ слѣдующимъ образомъ:

Зимній салатъ изъ свеклы.

Свеклу, очистя, надлежитъ обварить, выложить на рѣшеты, чтобъ обсохла; потомъ изрѣжь оную въ кружки попе-

регъ, укладывай въ банку или горшокъ, пересыпая каждый слой мѣлко искрошеннымъ хрѣномъ, также анисомъ, тминомъ, кишнецомъ, перцомъ и солью; налей крѣпкимъ уксусомъ, и наложа гнетъ, содержи въ погребѣ, завязавъ бумагою. — Сей салатъ можетъ простоять годъ безъ поврежденія.

Рѣпа. Собираютъ оную большею частію въ исходѣ Сентября. Ежели рѣпу насыпать ворохомъ въ подвалъ, то она вскорѣ завянетъ, сдѣлается дряблою, или и загніетъ; почему къ сохраненію оной найдено слѣдующее средство: по прошествіи нѣсколькихъ недѣль, со времени, когда рѣпа будетъ изъ земли выкопана и трава съ ней обрѣзана, надлежитъ оную укласть въ кадки. Для сего употребленія лучше всѣхъ бочки и кадки, бывшія съ солью. Насыпь въ кадку на вершокъ сухаго песка и укладі слой рѣпъ; опять засыпь пескомъ, еще положи слой рѣпъ, и такимъ образомъ наполни кадку: верхній слой долженъ состоять изъ песка. Кадки съ рѣпою надлежитъ содержать въ такомъ мѣстѣ, которое ни очень сухо, ни слишкомъ сыро, чтобъ рѣпа не завяла и не загнила.

Рѣдька Сіи здоровые для желудка коренья поваренаго огорода содержатъ

въ подвалахъ тѣмъ же образомъ, какъ свеклу и въ одно время съ нею прибираютъ; но лучше оную сберегать въ кадкахъ тѣмъ же образомъ, какъ рѣпу. Употребленіе рѣдьки извѣстно.

Хрѣнъ составляетъ довольно извѣстную поваренную приправу, здоровую при томъ, ибо свойство и дѣйствіе хрѣна есть противуцынготное. Коренье хрѣновое выкапываютъ изъ земли осенью. Обрѣзавъ съ него траву, надлежитъ обмыть, и послѣ того вялить недѣли двѣ или больше; послѣ чего сохраняютъ въ подвалахъ тѣмъ же образомъ, какъ и морковь; или, изсуша крѣпко, толкутъ въ иготи и сберегаютъ въ заткнутыхъ бутылкахъ. Однакожъ сушеный хрѣнъ не бываетъ такова вкусенъ, какъ свѣжій; но самый сырой, недовольно завяленой, не имѣетъ въ себѣ довольной остроты.

Петрушка. Поваренное сіе растѣніе выкапываютъ изъ земли въ Сентябрѣ, и сохраняютъ зимою въ подвалѣ, какъ выше сказано. Между тѣмъ въ поварнѣ употребительны не столько коренья сего растѣнія, сколько свѣжая трава. Чтобы оную имѣть зимою, то надлежитъ для сего сбить изъ тонкихъ досокъ, или тесницъ ящики, которые могутъ быть произвольной длины и ширины, но вышиною непремѣнно въ шесть вершковъ. Наполнивъ ящики сіи должно садовою землею и посадить въ нихъ кореньевъ петрушки, въ то самое время, когда оные изъ земли съ огорода выкапываютъ, обрѣзываютъ траву, разстояніемъ корень отъ другаго вершка на два. Ящики сіи сначала могутъ стоять въ запасномъ чуланѣ; но съ пріумноженіемъ холода надлежитъ оные перенесть въ поварню, или протапливаемый покой, въ которомъ было бы тепла отъ шести до 8 градусовъ по Реомюрову тепломѣру. Ежели петрушка будетъ временемъ поливаема, то недостатка въ свѣжей петрушечной травѣ во всю зиму не случится.

Ежели послѣдуетъ, что на посаженныхъ въ ящики кореньяхъ петрушечныхъ зеленей еще нѣтъ, а надобно будетъ имѣть оную наскоро, то въ семъ обстоятельствѣ должно поступить такимъ образомъ: распоряженіе въ сему надлежитъ начать заранѣе, потому что произведеніе наскоро петрушечной травы производится посѣвомъ, а сѣмена петрушечныя надлежитъ размачивать 24 дни въ хлѣбномъ винѣ. Равнымъ образомъ надлежитъ запастись золою изъ гороховыхъ и бобовыхъ стеблей. Золу сію должно смѣшать съ хо-

рошею огородною землею, именно, взять одну часть земли и двѣ части золы; послѣ того посѣять въ нее размоченныя въ винѣ сѣмяна. Впрочемъ надлежитъ сначала ящикъ съ посѣянною петрушкою держать близъ печи, чтобъ земля нагрѣвалась, а потомъ содержать по вышеписанному.

Пустарнакъ выкапываютъ изъ земли въ исходѣ Сентября. Надлежитъ коренья сіи, обрѣзавъ съ нихъ траву, закапывать въ подвалѣ, какъ выше сказано, но прежде гораздо завялить на воздухѣ, расклавъ на доскахъ.

Сахарное и овсяное коренье. Сіи коренья равномѣрно сберегаютъ въ грядѣ, дѣлаемой въ подвалѣ, какъ выше сказано, обще съ прочими повареными кореньями. Травы и головокъ у кореньевъ сихъ отнюдь обрѣзывать не должно, потому что отъ сего въ кореньяхъ происходятъ раны и оные загниваютъ; надлежитъ же у нихъ обламывать только самые большіе и пожелтѣвшіе листья. Сіи коренья прежде закапыванія въ подвалѣ въ гряду надлежитъ гораздо завялить, какъ сказано въ статьѣ объ пустарнакѣ.

Сельлерея. Въ поварнѣ употребляются листки сего растѣнія, равно какъ петрушечные, которые можно зимою имѣть по сказанному объ петрушкѣ.

Корни сельлерейные въ лежаніи крѣпки и не скоро загниваютъ, почему храняттъ оные на срединѣ гряды въ подвалѣ; между тѣмъ лучше засыпать оные въ кадкахъ пескомъ, какъ писано въ статьѣ о рѣпѣ.

Картофели. Способъ къ сбереганію оныхъ очень простъ. Картофели, кои не умѣстятся въ подвалѣ на грядѣ, надлежитъ въ томъ же подвалѣ или погребѣ засыпать въ песокъ сухой. Весною же, когда они начнутъ пускать росшки и нѣтъ уже опасенія отъ ночныхъ морозовъ, надлежитъ ихъ перенесши въ житницу, или въ чуланъ и разсыпать на полу, къ которому свѣжій воздухъ хотя бы и доходилъ, но солнцемъ онаго отнюдь бы не освѣщало. Такимъ образомъ можно сберечь оные въ Іюнь и Іюль мѣсяцы. Картофели прежде внесенія въ погребъ для зимняго сбереженія надлежитъ пообвялить, разсыпавъ оные въ сухомъ мѣстѣ недѣли на двѣ или на три; при чемъ должно ихъ часто переворачивать, и чрезъ то освободить отъ прильнувшей къ нимъ земли. Нѣкоторые въ семъ намѣреніи картофели обмываютъ и даютъ обсохнуть.

Послѣ сего можно насыпать оные въ кадки тѣмъ же образомъ, какъ рѣпу; но содержать уже не въ подвалѣ, а въ

чуланѣ, поставя кадки на измятую солому, и свершками оной всѣ кадки съ наружности обвертѣть, также и сверха тепло накрыть, чтобы сберечь отъ промерзнутія.

Земляныя груши или *топинамбуры*. Для зимняго употребленія надлежитъ ихъ выкапывать уже по заморозамъ. Плодъ сей водянъ, и потому уберегать оный зимою труднѣе, нежели картофели. Между тѣмъ засыпая въ кадкѣ по слойно сухою землею, можно оныя уберечь до весны.— Охотники до сихъ пріятныхъ и вкусомъ къ спаржѣ нѣсколько подходящихъ кореньевъ оставляютъ оныхъ нѣсколько зимовать въ грядахъ не выкапывая, и весною, какъ скоро снѣгъ сойдетъ и земля оттаетъ, начинаютъ оные выкапывать для поваренаго употребленія.

Капуста. Обыкновенную бѣлую капусту сберегаютъ кочнями, обломавъ у ней наружные зеленые листья до бѣлаго кочня, и очистя кочерыгу, привязываютъ къ каждому пеплю изъ толстой нитки, взнизываютъ на жерди, привѣшенныя къ потолоку въ сухомъ погребѣ или подвалѣ. Въ семъ состояніи можетъ она убережена быть чрезъ всю зиму.— Еще и лучше оная сохранится въ своей свѣжести, когда въ подвалѣ воткнутъ

кочни ея кочерыгами въ сдѣланную гряду, какъ о томъ сказано будетъ ниже.

Капуста цвѣтная. Для перваго зимняго расхода не нужно болѣе, кромѣ того, что усовершившіеся кочни отъ сѣмянъ, высѣянныхъ въ Маѣ, и въ надлежащую пору пересаженные, въ Сентябрѣ изъ земли съ кореньями вынутъ, коренья до половины обрѣзать, листьевъ укоротать, и кочни къ растянутымъ подъ потолокомъ въ погребѣ бичовкамъ привязать такъ, чтобъ кочни, не стыкаясь между собою, висѣли бы головицами внизъ. Ежели на листьяхъ окажутся гнилыя пятны, должно оныя вырѣзывать.

Другіе кусты цвѣтной капусты, кои осенью еще не усовершились, должно изъ земли вынуть, наружные листья до половины обломать и посадить въ погребѣ рядами въ гряду, сдѣланную изъ земли или песку; землю или песокъ около кореньевъ утоптать и временемъ поливать. Но въ семъ случаѣ надлежитъ поступать съ великою осторожностію, чтобъ поливаніемъ не навлечь растѣніямъ гнилости: сажать оные должно въ такомъ между собою разстояніи, чтобъ листья одного кочня другаго не касались, а поливая остерегаться, чтобъ не смочить самыхъ коч-

ней и цвѣтовъ. Далѣе надлежитъ къ растѣніямъ иногда допускать свѣжаго воздуха, и ежели холодъ не позволяетъ, що дѣлать сіе хотя на малое время.

Кольраби или *брюква сверхземная*. Сію въ погребъ или подвалъ вкапываютъ кореньями въ гряду, между цвѣтною капустою. Оная скоро отпуститъ отъ себя побѣги, которые, потому что имѣютъ въ себѣ сходный съ спаржею вкусъ, можно зимою употреблять въ соусахъ и салатахъ. Прочую кольрабію, пообрѣзавъ, можно кореньями втыкать въ песокъ, или раскласть на доскахъ.

Брюква земляная послѣ выкопанія изъ земли освобождается отъ своей травы и мѣлкихъ кореньевъ, послѣ чего сохраняется въ подвалахъ насыпанная по среди гряды, выше описанной, ибо оная не слишкомъ нѣжна.

Капуста Савойская и *другія капусты*. Подобнымъ образомъ можно сохранять и всѣ другихъ родовъ капусты тѣмъ или другимъ изъ вышеписанныхъ способовъ. Ежели не можно умѣстить оныхъ въ грядѣ, що надлежитъ оныя, отрѣзавъ прочь коренья и обломавъ наружные листья, раскласть на доски, оборотя кочерыгами вверхъ, чтобъ онѣ опирались бы на своихъ кочняхъ.

Эндивія. Огороднаго сего растѣнія трава, иногда въ коченки свивающаяся, идетъ свѣжая въ зимній салатъ. Для сбереженія эндивіи въ зиму надлежитъ оную осенью съ кореньями изъ земли вынуть, и тѣ кусты, кои назначены для скораго употребленія въ расходъ, положить недѣли на двѣ въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ позавяли; послѣ сего надлежитъ оные очистить, связать траву мочальцомъ и посадить въ погребъ въ сухой песокъ; прочіе разкласть въ погребѣ на доскахъ рѣдко между собою и оставить лежать до тѣхъ поръ, какъ первая эндивія будетъ издержана: тогда и сію посадить въ песокъ тѣмъ же образомъ, какъ и первую. Поелику эндивія, хотя бы и всю зиму пролежала безъ земли, никогда не портится, що можно оную имѣть для салатовъ до самой весны.

Цикорія или *солнцева сестра*. Сія дикорастущая и впрочемъ въ огородахъ сѣемая трава доставляетъ только въ листьяхъ своихъ здоровый и вкусный салатъ. Чтобы зимою имѣть оный, що надлежитъ еще съ осени запастись старою кадкою, которой стѣны всюду изверчены въ скважины. Въ каждую скважичу, начавъ сниза, вкладывай по корню цикоріи, выставляя головку вонъ.

По мѣрѣ вложенія кореньевъ въ нижнія скважины, засыпай оныя въ кадкѣ землею, и такъ продолжай, пока всѣ скважины будутъ заняты и кадка полна насыплется землею, смѣшанною съ пескомъ. Кадку сію надлежитъ накрыть и содержать въ холодноватомъ мѣстѣ, и лучше всего въ поварнѣ: она чрезъ всю зиму будетъ снабжать салатомъ. Сначала землю въ кадкѣ смачивать не должно; но когда покажутся ростки, тогда надлежитъ поливать чаще, и крышку съ кадки снять.

Кресъ огородной и ключевой Первый или огородной кресъ можно зимою произращать не токмо въ ящикѣ, насыпанномъ землею, но и въ мокромъ войлокѣ. Надлежитъ, взявъ кусокъ изъ коровей шерсти войлока желаемой величины, сперва оный смочить и втерѣть въ него сѣмянъ кресъ салатныхъ густо; а потомъ положить сей войлокъ на печь, лежанку, или хотя повѣсить близъ печной стѣны, чтобъ войлокъ нагрѣвался. Чрезъ недѣлю вырастетъ салатъ столько, что можно будетъ оный подать на столъ.

Кресъ ключевой или *колодезной*. Сей салатъ можно имѣть свѣжимъ чрезъ всю зиму, и весною до того времени, когда появится новой. Съ осени надлежитъ набрать съ кореньями въ мѣхъ прошокахъ отъ родниковъ, въ которыхъ онъ обыкновенно растетъ. На дно большаго корыта насыпать немного земли, налить водою, и салатъ сей въ землю вонткнуть. Ежели корыто поставить въ прошапливаемомъ покоѣ, то онъ непрестанно будетъ отрастать послѣ того, какъ будетъ срѣзываемъ.

Салатъ лактукъ. Качаннаго салата зимою въ самой теплотѣ произрастить трудно; а потому должно имѣть терпѣніе, и зимою довольствоваться простымъ лактукъ-салатомъ. Въ семъ намѣреніи надлежитъ обыкновенные цвѣточные горшки наполнить хорошею землею и внести въ покой. Въ землю должно подмѣшать извести, сѣмяна разсѣять по поверхности и оныя только что въ землю вдавить, поставить горшки на горячую золу; то чрезъ нѣсколько часовъ будетъ имѣть салатные листья.

Или: осенью еще смѣшай хорошо перегнившаго навоза съ золою изъ древеснаго моха, поливай часто навозною водою или жижею, и землю сію высуши на солнцѣ. Чрезъ частое повтореніе сего дѣйствія получишь тучную землю, которую надлежитъ сберегать къ сему намѣренію. Желая сдѣлать изъ земли сіе употребленіе, должно оной насыпать

въ горшки, перемѣшать руками, и смоча, посѣять салатныя сѣмяна, намоченныя за нѣсколько часовъ въ навозномъ соку, и поставишь горшокъ на горячую золу, смѣшанную съ жаромъ. Естьли земля сверху просохнетъ, смочи дождевою водою, до тепла согрѣтою; послѣ чего часа чрезъ два получишь салатъ годный для употребленія.

Въ сей землѣ можно произращать портулакъ и тому подобное.

Когда же въ скоромъ произращеніи салата нѣтъ надобности, то можно салатныя сѣмяна посѣять въ ящикѣ, наполненномъ землею, и поставишь у окна въ такомъ покоѣ, который ежедневно топятъ. Сѣмяна должно разсѣять густо по поверхности, засыпать слегка песчаною землею и ежедневно спрыскивать разъ или два теплою водою. Какъ скоро салатъ взойдетъ и молодые листки окажутся, тогда спрыскиваніе должно оставить. Ежели ящикъ поставленъ будетъ на мѣстѣ умѣренно тепломъ, то недѣли чрезъ двѣ салатъ поспѣетъ для употребленія. — Ящики къ сему потребные не наведутъ большихъ издержекъ: два оныхъ выдетъ изъ одной шести вершковой шесчицы шириною. Ежели въ каждомъ мѣсяцѣ засѣваемо

будетъ по такому ящику, то всегда можно имѣть свѣжій салатъ.

Лукъ и чеснокъ можно имѣть зелеными во всю зиму, ежели луковицы и чесночныя головки посадишь въ ящики, насыпанные землею, и содержать у окна въ тепломъ покоѣ.— Луковицы, запасаемыя для повареннаго употребленія, надлежитъ еще въ началѣ Сентября, выкопавъ изъ земли, провялить на воздухѣ; послѣ того предъ наступленіемъ мороза внести въ избу и на полатяхъ сохранять чрезъ всю зиму: ибо луковицы, ежели хотя немного подвергнутся морозу, совсѣмъ портятся и для употребленія содѣлываются негодными. — *Чеснокъ* въ головицахъ сохраняютъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ и лукъ.

Артишоки. Срѣзанные въ Августѣ или началѣ Сентября артишоки могутъ въ сухомъ погребѣ на доскахъ уберечены быть очень долго. Но ежели надобно, чтобъ посѣвали онѣ зимою, то къ сему первое приготовленіе надлежитъ начать еще въ Іюнѣ, именно: молодые артишочные кусты, кои осенью шишекъ принесть не могутъ, должно, выкопавъ, посадить въ лукошки или плетушки изъ ивовыхъ прутьевъ, довольно глубокія, и со тщаніемъ поливать. Предъ наступленіе большихъ морозовъ лукошки

должно перенесть въ погребъ, продолжать временемъ поливаніе, иногда допускать къ нимъ свѣжаго воздуха, и впрочемъ имѣть за ними прилѣжное надзираніе. Завязавшіяся на сихъ растѣніяхъ шишки достигнутъ своего совершенства и зимою.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ОГОРОДНЫХЪ РАСТѢНІЙ СУШЕНІЕМЪ.

Заготовленіе въ прокъ сушеныхъ поваренныхъ травъ въ картузахъ.

Сіе заготовленіе производится: 1) со всякими возможными свѣспѣлыми травами и кореньями, огородными и лѣсными, свѣжими и уже заквашенными. 2) Посредствомъ онаго засушеныя растѣнія удерживаютъ свой цвѣтъ, вкусъ, силу и нѣжность, и въ семъ состояніи удерживаются долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ изъ фунта отъ трехъ до девяти золотниковъ; почему меньше занимаютъ мѣста въ перевозкѣ. 4) Приправы, въ снѣди употребляемыя изъ душистыхъ травъ и пряностей состоящія, можно заранѣе при набиваніи картузовъ составить. 5) Травы въ семъ пріуготовленіи могутъ по свойству своему минуть въ пять и не далѣе какъ въ четверть часа свариться. 6) Запасаніе

симъ способомъ сушенія можетъ происходить какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ.

Искусство сушенія сего рода умножаетъ количество питательныхъ средствъ чрезъ то, что излишекъ поваренныхъ травъ, какъ часто случается впрочемъ въ обыкновенныхъ способахъ заготовленія квашеніемъ и соленіемъ, повреждаться и пропадать не будетъ, а чрезъ то въ хозяйствѣ доставляетъ великую выгоду.—Главное въ искусствѣ сего сушенія, состоитъ въ томъ, чтобы какъ мякучія, такъ и твердыя части не были сожжены или гнилостію перепорчены, но удержались бы въ своемъ естественномъ состояніи, и только бы одинъ водяныя части изъ нихъ выпарились. Чрезъ то самое ихъ цвѣтъ, вкусъ и сила остаются въ цѣлости, но послѣ въ варенія совершенно распускаются. Сушеніе огородныхъ растѣній и плодовъ производится не на солнцѣ; но хотя бы сіе и можно было, то вѣтръ и насѣкомыя могли бы тому препятствовать, и дѣло сіе осенью, когда происходятъ главныя заготовленія, за недостаткомъ солнечнаго сіянія совсѣмъ бы остановилось; а потому сушеніе сіе должно производить быть теплотою, единственно съ низа приходящею, такъ же чтобъ оная и сверхъ

растѣній держалась; и посему въ измѣреніи степени теплоты нѣтъ надобности, лишь бы не было слишкомъ жарко. Ясньe сказать: сушеніе искрошенныхъ кореньевъ, травъ, листьевъ, самыхъ заквашенныхъ вещей, на прим. кислой капусты, бураковъ и прочаго, можно производить на печахъ въ черныхъ избахъ и на лежанкахъ. Между тѣмъ, кто желаетъ заготовлять сушеніе въ большемъ количествѣ, тому надлежитъ сдѣлать большую, широкую и низкую печь. По угламъ около сей печи утвердить четыре столбика, вышины такой, чтобъ выше печи простирались аршина на полтора или на два, и оныя связать поперечниками въ верху, а отъ самой печи отступя на 3 вершка прибить первые бруски, на которыхъ бы опиралась вставляемая рама, обтянутая рѣдкою холстиною для насыпанія на нее къ сушенію назначенныхъ травъ и прочаго —Такихъ рамъ должно имѣть нѣсколько, именно столько, сколько можетъ установиться оныхъ до верха столбовъ, разстояніемъ одна отъ другой въ трехъ вершкахъ. Сверху станокъ сей, изъ столбиковъ съ связями состоящій, должно наглухо замостить тесницами.

Производство сушенія сего происходитъ такимъ образомъ: когда печь топится, должно къ сушенію назначенныя травы или коренья нарубить, и на всѣ рамки, сколько оныхъ есть, насыпать травъ толщиною на полвершка или болѣе и поставить на прибитыхъ брускахъ одну другой выше. Когда же печь истопится, будетъ закрыша и нагорячѣетъ, происходитъ сушеніе. При семъ не нужно ни разгребаніе, ни переворачиваніе травъ; но слѣдуетъ только по временамъ переставливаніе рамокъ. Извѣдавъ, что трава на нижнихъ пяльцахъ нагорячилась, снять должно пяльцы верхнія, на мѣсто ихъ поставить пяльцы нижнія, и такъ попеременно поступать, чтобъ каждымъ пяльцамъ достталось быть на низу. Чрезъ сіе средство травы или коренья изсыхаютъ скоро, никогда не могутъ быть подожжены и не потеряютъ въ нѣсколько лѣтъ своей доброты, естьли только будутъ сберегаемы въ сухомъ мѣстѣ. Высушенныя травы и коренья должно набить въ картузы, и подписать на каждомъ родъ того, что въ немъ набито. Въ поваренномъ пріуготовленіи растѣнія сіи оказываютъ тотъ же самый вкусъ, какъ бы были свѣжія.

Обыкновеннымъ образомъ чрезъ сушеніе заготовляютъ не многіе изъ огородныхъ растѣній; о чемъ здѣсь также упомянуть должно.

Сушеніе бобовъ Турецкихъ. Когда въ стручкахъ сихъ бобовъ зерны только что начнутъ завязываться, должно, набравъ оныхъ сколько надобно, содрать съ нихъ реберныя жилы; послѣ чего искрошить наискось поперегъ, и обваря въ водѣ съ солью, высушить на рѣшеткахъ въ печномъ вольномъ духу; потомъ хранить въ ящикахъ, устланныхъ бумагою, и содержать въ сухомъ мѣстѣ. Для повареннаго употребленія надлежитъ оные размачивать въ горячей водѣ.

Сушеніе зеленаго гороха. Набравъ стручьевъ сахарнаго гороха, когда оный еще молодъ, и зерна въ немъ едва въ половину выросли, и послѣ гораздо высушить на солнцѣ или въ печи тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ бобахъ — Горохъ зеленой зернами, пока еще оныя не отвердѣли, сушатъ, вылуща тѣмъ же образомъ — Но все, что ни получается съ огорода, даже самые грибы, несравненно лучше сушить на упомянутыхъ пяльцахъ. Надлежитъ однако замѣтить, что кромѣ кореньевъ, достигшихъ полнаго своего роста, травы какъ огородныя, такъ и дикорастущія, надлежитъ сушить молодыя, въ полномъ ихъ соку, а не устарѣвшія.

Заготовленіе огородныхъ растѣній квашеніемъ.

Собственно квашеніемъ въ хозяйствѣ немного происходитъ заготовленій: относится оное только до капусты, бураковъ, рѣпы и щавеля.

Заготовленіе кислой капусты. Сколько ни знакомо сіе заготовленіе, но случается, что въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ дѣлаютъ въ семъ обстоятельствѣ погрѣшности, по незнанію первыхъ правилъ и уловокъ; а потому не считаю излишнимъ производство квашенія капусты обстоятельно здѣсь описать.

Прежде приступленія къ самому дѣлу должно помыслить объ потребныхъ къ тому посудѣ и орудіяхъ. Первая состоитъ въ бочкахъ и кадкахъ, въ которыя должно складывать капусту. Всего удобнѣе къ сему бочки, бывшія съ бѣлымъ виноградnымъ виномъ и бѣлымъ пивомъ, ежели только оныя имѣть можно; бочки же, въ которыхъ было вино красное, по тому для сего негодятся, что капуста въ нихъ краснѣетъ. Въ небольшихъ домоводствахъ лучше всего для капусты употреблять небольшія кадочки, ибо капуста въ початой кадкѣ держится не такъ уже прочно. Когда есть старыя капустныя кадки, то надлежитъ оныя съ великимъ ста-

раніемъ вычистишь и вынаришь, чтобы не сообщили онѣ капустѣ гнилаго запаха. Въ разсужденіи чего, какъ скоро кадка опорожнится, должно оную налить водою, вымачивать, и воду перемѣнять до тѣхъ поръ, какъ уже не будетъ въ ней противнаго запаха. Приготовляя кадки въ исходѣ Сентября, надлежитъ оныя опять водою вымывать: производится сіе не токмо для надлежащаго очищенія, но чтобы и увидѣть, не течетъ ли гдѣ кадка. Въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ отдать кадки починить; поелику капуста, ежели сокъ изъ ней вытечетъ, неминуемо промзгнетъ.

Сѣчки, употребляемыя для крошенія капусты, должны быть остры и хорошо насажены на свои черенки, ибо отъ сего не мало зависитъ доброта капусты.

Припася все нужное, надлежитъ привезти и самую капусту. Сія не должна быть вяла и изсохшая; почему привезенную съ огорода капусту слѣдуетъ не медля крошить и прибирать. Надлежитъ отобрать кочни, туго свернувшіеся, и смотрѣть того, чтобъ между оными не было поврежденныхъ морозомъ. Во время крошенія должно кочарыги со мщаніемъ изъ кочней вырѣзывать, такъ

же и наружныя листья отбрасывать; инако крошево не все мягко выдетъ.

Осталось теперь сказать о томъ, что надлежитъ въ капусту класть для сообщенія вкуса и ускоренія заквашиванія. Соль въ разсужденіи сего необходимѣе всего другаго. Но сколько оной класть, того въ точности опредѣлить не можно: сему научаетъ опытность и отвѣдываніе. Недовольное осоленіе сообщаетъ кислой капустѣ прѣсность, а пересолъ вредитъ потому, что мѣшаетъ закисанію. Нѣкоторые подмѣшиваютъ въ капусту тминныхъ и укропныхъ сѣмянъ, иногда можжевеловыхъ ягодъ, либо истолченной горчицы, что и не худо. Старыя капустныя кадки не требуютъ заквасы, ибо онѣ кислотою уже напитаны; для новыхъ же кадокъ лучшую заквасу составляетъ уксусъ, смѣшанный съ водою, въ которыхъ распускаютъ соли и кислаго тѣста: надлежитъ симъ растворомъ кадки ополаскивать и напитывать. Въ пособіе закисанію надлежитъ кадки поставить въ тепловатомъ мѣстѣ, для того, что холодъ закисаніе замедливаетъ; доброта же капусты зависитъ отъ скораго заквашенія. Теплой подвалъ или выходъ для сего удобнѣйшее мѣсто; въ недостаткѣ же онаго принуждено кадки съ капустою сперва держать въ

шепломъ мѣстъ, на прим. въ черной избѣ, пока закиснутіе кончится.

Въ нѣкоторые годы капуста, туго въ кадки набитая, много даетъ изъ себя сока, въ другіе же бываетъ очень суха. Въ первомъ случаѣ надлежитъ сока отчерпывать и оный сберегать для наполненія кадокъ; во второмъ напротивъ дополнять водою осоленою: ибо разсолу въ кадкѣ надлежитъ всегда стоять выше капусты, чтобъ не потеряла цвѣта и не повредилась. Когда капуста въ кадки будетъ туго набита, должно вложить плотно приходящій кружокъ, а на оной гнетъ, состоящій изъ чистыхъ, обмытыхъ камней. Многіе заключаютъ, что капусту непремѣнно надлежитъ набивать очень туго, сіе несправедливо; напротивъ капусту надлежитъ мало по малу отъ груза облегчать и не столько стнетать по мѣрѣ того, какъ оная выбирается Когда капуста совсѣмъ закисла, можно начать оную употреблять; но вынимая капусту, всегда снимать съ нее нечистое, или ослизшее, и послѣ того поверхность разравнивать. Есть еще и слѣдующіе способы заготовленія квашеной капусты:

Капуста шнитованная или по испорченному названію *шинкованная*. Для оной отбираютъ маленькіе кочанки отъ поз-

дней капусты. Очистя оные отъ твердыхъ наружныхъ листъевъ и кочарыжекъ, должно острымъ ножемъ искрошить въ тоненькія полосочки точно тѣмъ образомъ, какъ крошатъ лапшу, ошпаритъ въ водѣ, и по вынутіи изъ воды, когда немного осякнетъ, уклассть еще шеплую въ кадочку, пересыпая шпиномъ, укропомъ и солью, и налить слабымъ разсоломъ; послѣ того наложить гнетъ и дать закиснуть.

Иной способъ заготовлять квашеную капусту. Отобравъ малыхъ кочанковъ, очистя оные обыкновеннымъ образомъ, разрѣжь каждый на четверо; ребра и кочарыги вырѣжь вонъ, а оставшее обвари горячею водою. Уклади сіи четвертинки въ боченокъ, и когда будетъ полонъ, загони дно. Налей въ боченокъ вшулкою винограднаго вина, разведеннаго по поламъ водою, въ чемъ распущено немного соли и кислаго тѣста; заколоти вшулку, и поставь въ погребъ на песокъ. Боченокъ сей должно ежедневно переворачивать и ставить то на одно дно, то на другое. Начавъ сію капусту, должно скорѣе издерживать; ибо оная прочно стоять уже не можетъ.

Заготовляя обыкновенную капусту, кладутъ въ нее и цѣлые очищенные отъ наружныхъ листьевъ кочни, и обрѣзавъ

прочь наружныя кочарыги. Для сего отбираютъ лучшіе кочни. — Простую невьющуюся въ кочни капусту заготовляютъ для служняго стола, подъ названіемъ сѣрой капусты. Оная выходитъ шверда, и для того надлежитъ оную прежде заквашиванія обваривать горячею водою.

Самое прочное сбереженіе квашеной или кислой капусты составляетъ упомянутое заготовленіе въ прокъ поваренныхъ правъ. При семъ надлежитъ наблюдать, чтобъ капуста была очень высушена; послѣ чего для сохраненія набиваютъ оную въ ящики, устланные писчею бумагою, и содержатъ въ сухомъ мѣстѣ. Въ семъ состояніи можетъ оная лежать нѣсколько лѣтъ безъ всякаго поврежденія.

Бураки составляютъ квашеную свеклу. Для сего свѣжую, выкопанную изъ земли свеклу надлежитъ обмыть, очистить отъ наружной кожи, и послѣ того искрошить въ тонкія полосочки. Сіи полосочки складываютъ въ кадку и заквашиваютъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ писано въ предшедшемъ параграфѣ объ капустѣ. Въ крошеные сіи бураки кладутъ и цѣлыя свеклы съ частью листьевъ.

Рѣпу квасятъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ и свеклу для бураковъ, и

такимъ же способомъ крошатъ, но нѣсколько крупнѣе, для того, что рѣпа тѣломъ слабѣе свеклы, и въ тонкихъ полоскахъ можетъ размокнуть и почти въ тѣсто распуститься.

Запасаніе квашеніемъ щавеля, снити, борща и другихъ для варенія щей свѣжими употребляемыхъ. Травы, перебравъ и ополоснувъ, надлежитъ изрубить тѣмъ же образомъ, какъ капусту; спрыснуть слегка солью, и поклавъ въ кадочки, наложить кружки съ гнетомъ. Въ семъ состояніи щавель даетъ самъ изъ себя сокъ; и инаго заквашиванія для сохраненія своего не требуетъ; но прочія травы, несодержащія въ себѣ кислоты, надлежитъ заквашивать тѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано объ кислой капустѣ.

Намѣреніе квашенія правъ относится къ тому, чтобъ зимою, вмѣсто свѣжихъ, варить изъ нихъ щи, употреблять зеленые соусы и прочее. Въ семъ намѣреніи онѣ свѣжѣе представятся вкусу, когда оныя заготовляютъ сушеніемъ, какъ писано о сушеніи въ прокъ поваренныхъ правъ; но съ квашеніемъ сопряжено меньше хлопотъ, нежели съ сушеніемъ.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ОГОРОДНЫХЪ ПРОИЗВЕДЕНІЙ КОНФИРОВАНІЕМЪ И СОЛЕНІЕМЪ.

Въ семъ отдѣленіи смѣшаю я конфированіе, т. е. приготовленіе въ уксусѣ, и не буду описывать онаго порознь съ соленіемъ, потому что оба сіи способа мало между собою различны; присовокуплю къ тому и нѣкоторые изъ садовыхъ плодовъ. Для лучшаго же расположенія употреблю по азбучному порядку названія тѣхъ вещей, кои сюда сонадлежатъ; изъ чего не изключу и тѣхъ травъ, кои для повареннаго употребленія заготовляютъ въ маслѣ коровьемъ и постномъ.

Артишоки. Различные способы заготовленія оныхъ въ запасъ.

Артишоки солить цѣлыми. Во первыхъ надлежитъ иглы съ нихъ обрѣзать, волосень изнутри вычистить и стебль отнять по самую чашку. Послѣ того въ приготовленную кадочку на дно посыпь соли, уклади слой артишоковъ, ещё пересыпь солью, кладя второй слой, и такъ продолжай, пока кадочка наполнена будетъ. Сдѣлай разсолъ, вскипяти огый, и остудя, вылей на артишоки. Потомъ наложи кружокъ съ гнетомъ, и сохраняй въ погребѣ.

Или такимъ образомъ: очищенные артишоки отвари до полуспѣла, еще переберя, ополосни и дай обсохнуть. Послѣ того приготовь разсолъ, именно, воду вскипяти и круто осоли. Возьми приготовленный боченокъ, уклади въ него артишоки слоями такимъ образомъ, чтобъ въ первомъ слоѣ артишоки прилились чашечками своими внизъ, а во второмъ вверхъ. Такимъ образомъ продолжай, чтобъ артишоки приходили чашечками къ чашечкамъ, а верхами или листьями къ листьямъ, пока боченокъ будетъ наполненъ; тогда дно вставь, заколоти и влей втулкою разсолъ. Ежели боченокъ будетъ поставленъ въ хорошемъ мѣстѣ, и каждую недѣлю переворачивать его съ одного дна на другое, то артишоки могутъ стоять цѣлый годъ безъ поврежденія.

Когда нѣтъ артишоковъ столько, чтобъ наполнять боченокъ, то можно артишоки покласть такимъ же образомъ въ горшокъ, налить разсола столько, чтобъ артишоки покрыло, залить сверха коровьимъ масломъ, и потомъ завязать съ бумагою.—Соленые артишоки для употребленія надлежитъ вымачивать.

Артишоки въ уксусѣ. Очищенные артишоки, по вышеписанному обваря, обмывъ и вылуща, надлежитъ сложить

въ горшки или большія банки. Далѣе взваришь ренскаго, или инаго остраго уксуса, положа туда же перца цѣлкомъ, корицы и гвоздики; уксусъ остудишь, и потомъ вылишь на артишоки

Другіе, наблюдающіе хозяйственные расчеты, берутъ воды, соли и ренскаго уксуса, взвариваютъ сію смѣсь, и остудя, выливаютъ на артишоки. Хотя способъ этотъ и дешевле, но не можетъ сообщать артишокамъ столькаго вкуса и прочности, каковы они бываютъ налитые однимъ уксусомъ. Для употребленія и сіи артишоки надлежитъ вымачивать въ водѣ.

Артишочные стебли въ разсолѣ. Не одни артишоки, но и стебли листьевъ ихъ можно запасать въ прокъ. Очищенные стебли надлежитъ отварить по вышесказанному, обтерѣть полотенцомъ, уклась въ горшки, и наливъ разсоломъ, сверхъ онаго залить растопленнымъ воскомъ или коровьимъ масломъ.

Артишочныя чашечки сушеныя. Съ свѣжихъ артишочныхъ шишекъ надлежитъ обломать листы, волосень или щотку, къ чашечкѣ приросшую, снять, а чашечки взнизавъ на нитку, сушить на открытомъ воздухѣ, или, что еще лучше, на рѣшеткахъ въ печномъ зольномъ духу; но должно при семъ наблюдать,

чтобъ чашечки совершенно высохли, и въ срединѣ оныхъ не осталось бы влажнаго, отъ чего онѣ скоро портятся; съ другой же стороны надлежитъ наблюдать того, чтобъ онѣ не подгорѣли.

Для повареннаго употребленія сушеныя сіи чашечки надлежитъ немного размачивать.

Артишоки на нѣсколько времени уберегать свѣжими. Въ каждомъ хозяйствѣ составляетъ пріятность то, когда артишоки срѣзанные убережены будутъ свѣжими далѣе обыкновеннаго времени. Въ семъ намѣреніи надлежитъ отбирать тѣ артишочныя шишки, у которыхъ стебли длиннѣе. Оныя надлежитъ стеблями поставить въ воду, содержать въ погребѣ, и воду чрезъ каждую недѣлю перемѣнять. Такимъ образомъ безъ дальняго затрудненія можно чрезъ долгое время удержать ихъ въ свѣжести. Но чтобы сохранить ихъ въ семъ состояніи и еще далѣе, что всего удобнѣе осенью, то надобно взять большой ящикъ, поставить оный въ погребъ и наполнить пескомъ. Артишоки вотыкнуть въ песокъ рядами плотно между собою; при чемъ листья на шишкахъ надлежитъ стянуть и завязать нитью.

Арбузы солить.

Когда арбузы бываютъ дешевы, мож-

но оные солишь тѣмъ же образомъ, какъ соляшъ огурцы. Самые недоспѣвшіе арбузы для сего годятся. Надлежишъ арбузы, какъ они есшь, обмывъ, уклассшь въ кадку и налишь посредственно крѣпкимъ разсоломъ, а пошомъ наложишь кружокъ и гнешъ; сберегашь зимою въ сухомъ подвалѣ.—Спѣлые арбузы въ соленіи ошмѣнно вкусны; недоспѣлые же служашъ вмѣсто салаша къ жареному.—Ежели надобно, чшобъ арбузы скорѣе просолились, шо должно у нихъ съ обоихъ концовъ срѣзашь корку, и шакъ класшь въ разсолъ.

Барбарисъ, заласаніе онаго разнымъ образомъ.

Барбарисъ солишь. Барбарисъ надлежишъ связашь пучками, уклассшь въ банки или кадочки, налишь довольно крѣпкимъ разсоломъ, и завязавъ, или когда оный складенъ въ кадочки, то наложа кружокъ съ гнешомъ, сберегашь въ погребъ.

Барбарисной салашъ. Изъ ягодъ барбарисныхъ, разрѣзывая оныя ножичкомъ, выбрашь косточки. Очищенныя ягоды укладывашь въ банки слоями, каждый слой пересыпашь шолченымъ сахаромъ; послѣ чего банки поспавишь дней на шесшь въ шепломъ покоѣ, чшобъ сахаръ разшелся. Послѣ чего банки, завязавъ, сберегашь въ сухомъ мѣсшѣ. Сосшавля-

ешъ сіе салашъ вкусной, здоровой и въ лѣшнее время прохлаждающій.

Бобы Турецкіе, заготовленіе оныхъ разнымъ образомъ.

Бобы Турецкіе соленые. Набравъ молодыхъ сшручковъ сихъ бобовъ, когда въ нихъ зерны шолько что завязываюшся, жилки съ обѣихъ сшоронъ у оныхъ обдери; послѣ чего искроши въ полоски, положи въ кошелъ, налей горячею водою, приставь на огонь и оппвари до полуспѣла; пошомъ воду съ нихъ слей, бобы выложи на полошенца или рѣшешо, чшобы осякли и просшыли; наконецъ сложи въ горшокъ, пересыпая солью, наложи на нихъ чисшую вешошечку, а пошомъ деревянной кружокъ и гнешъ. Сберегай въ холодномъ мѣсшѣ, но въ шакомъ, гдѣ бы бобы промерзнушь не могли.—Для повареннаго приготовленія должно ихъ водахъ въ трехъ вымачивашь.

Бобы Турецкіе въ уксусѣ. Въ семъ приготовленіи запасаюшъ ихъ для зимняго салаша къ жареному и для винегреповъ. Взявъ молодыхъ сшручковъ, жилки съ нихъ ободрашь, и не кроша налишь кипяшкомъ, и приставя на огонь, дашь раза два вскипѣшь; послѣ шого, опкинувъ на рѣшешы, дашь очахнушь; когда осшыли, положишь ихъ въ ренской уксусъ, прибавя крупно сшолченаго перца; взва-

ришь и опять остудишь. Наконецъ бобы скласть въ боченокъ, вынувъ изъ онаго дно, прибавляя гвоздики и лаврового листа. Дно вставишь, вылишь на нихъ уксусъ, въ которомъ они варились, и хранишь въ холодномъ мѣстѣ. Временно надлежитъ боченокъ переворачивать съ одного дна на другое.

Вишни въ разномъ заготовленіи.

Вишни въ уксусѣ. Употребляютъ къ сему разные способы, изъ которыхъ предложимъ здѣсь лучшіе.

Отбери крупныхъ спѣлыхъ вишенъ, стебельки у нихъ обрѣжь до половины, укладывай оныя въ стеклянныя банки, пересыпая сахаромъ, кусочками корицы и гвоздики; наполни банки взваренымъ и опять остывшимъ уксусомъ, завяжи бумагою, наколи въ ней скважины большою булавкою и выставь на солнце, пока уксусъ подцвѣтится сокомъ отъ вишенъ. На штофъ ренскаго уксуса кладутъ въ семъ случаѣ отъ полуфунта до трехъ четвертей фунта сахара.

Иной способъ: вишни, съ прибавкою выше помянутыхъ пряностей и аниса зернами, склади въ банки. Послѣ чего, взявъ чистой палоки на каждый штофъ уксуса по два фунта, увари оную и очисть, снимая пѣну; влей на палоку уксусъ, привари, чтобы раза два вскипѣло.

Остуди сиропъ, въ ложи оный на вишни; завяжи банки, выставь дни на два или на три на солнцѣ, и послѣ того сохраняй въ холодномъ мѣстѣ.

Третій способъ: за день предъ тѣмъ, когда вишни заготовлять, выдави сока изъ другихъ вишенъ, процѣди оный и поставь на ночь спокойно стоять въ бутылкѣ. На другой день возьми на каждый фунтъ вишенъ по два фунта сахара (или меду хорошаго), свари съ одною частію вишеннаго сока и двумя частьми ренскаго уксуса; снимай тщательно пѣну, густоватой сиропъ, и когда остынетъ, вылей на вишни, укладенныя въ банкахъ, съ пересыпкою упомянутыхъ пряностей.

Горохъ зеленой, зернами запасаемой.

Молодаго гороха зеренъ, пока оныя не начали еще твердѣть, вылущишь изъ стручковъ, варишь нѣсколько минутъ въ водѣ, послѣ откинуть на рѣшеты, чтобы осякнулъ; или, откинувъ, облишь холодною водою; отъ чего горохъ удерживаетъ свою зеленость. Послѣ того склади въ горшки, прикрой вишеннымъ листомъ и наложи кружокъ съ гнетомъ. Или: насыпь сей горохъ въ бутыли, но въ первомъ и послѣднемъ случаѣ должно наливать такимъ крѣпкимъ разсоломъ, въ которомъ бы свѣжее яйцо не

шонуло. Наконецъ посудины закрывъ, или зашкнувъ плотно, должно содержать въ холодноватомъ мѣстѣ.

Иной способъ: приготовить большихъ широкогорлыхъ бутылей, дно оныхъ усыпать солью, положить слой вылущеного гороха, еще пересыпать сслью, опять слой гороха, и такъ далѣе, гока бутыли или банки будутъ наполнены. Поелику молодаго гороха зерны очень улегаются, то надлежитъ банки чрезъ каждыхъ два дни дополнять. Наконецъ должно залить банки растопленнымъ говяжьимъ саломъ или масломъ, а всего лучше воскомъ.

Еще средство: молодой горохъ надлежитъ изъ стручьевъ вылущить, пересыпать солью, полагая на каждый гарнецъ зерень по 12 золотниковъ соли. Давъ гороху нѣсколько полежать и осолиться, склади въ банки, вмѣстѣ съ сокомъ, который онъ изъ себя далъ. Наполня такимъ образомъ бутыли, приставь котелъ на таганъ, дно онаго устели соломою; установи бутыли такъ, чтобъ одна другой не касалась, для чего переложи между оныхъ соломою; зашкни бутыли слегка. Въ котелъ налей холодной воды, чтобъ захватила банки по самыя горлы, и разведи подъ котломъ огонь. Вода мало по малу нагрѣется, и столько наконецъ разгорячится, что банки начнутъ качаться: тогда сними котелъ съ огня и дай банкамъ въ немъ охолодѣть; инако они переломаются. Послѣ сего остается банки завязать, засмолить и содержать въ погребѣ въ сухомъ пескѣ.

Хотя способы сіи для сбереженія зеленаго гороха хороши, но можно оные и еще улучшить слѣдующимъ образомъ: смѣшай четверть фунта соли съ шестью золотниками сахара, пересыпай горохъ сею смѣсью и сложи въ бутыли съ сокомъ, который онъ изъ себя дастъ; а впрочемъ поступать по вышеписанному.

Но поелику гороха въ банкахъ и бутыляхъ запасти много не можно, и при томъ въ сбереженіи составляетъ затрудненіе, то лучше оный пересыпать солью, съ сахаромъ смѣшанною, въ кадочкахъ, имѣющихъ плотныя крышки.

Тѣмъ или другимъ образомъ заготовленный горохъ сей предъ употребленіемъ надлежитъ вымачивать въ водѣ, больше или меньше, сообразно тому, сколько онъ напитался солью; даже иногда принуждено бываетъ первую воду сливать и наливать свѣжею. Приготовляя въ снѣдь, всегда должно въ такой горохъ подбавлять сахара.

Гороховыя лопатки запасать. Набравъ

сколько угодно зеленаго сахарнаго гороха лопатокъ, въ которыхъ зерны только что завязываются, положи въ большую фаянсовую чашу, пересыпай оной толченымъ сахаромъ; ворочай лопашки деревянною ложкою ежедневно въ продолженіи трехъ чедѣль; наконецъ сложи въ банки.

Горохъ зеленой зернами сушить. Вылуща изъ стручьевъ зеленаго еще мягкаго гороха, положи въ воду, приставь на огонь и дай вскипѣть. Снявъ съ огня, откинь горохъ на рѣшетахъ, чтобы осянулъ Тогда разсыпь на рѣшетахъ и суши въ печномъ вольномъ духу.—Сушеніе сіе составляетъ самое важное обстоятельство, ибо въ сильномъ жару горохъ очень твердѣетъ и теряетъ свой зеленой цвѣтъ; естьли же не досохнетъ, то окисаетъ. Почему надлежитъ оный сушить въ самомъ вольномъ духу, либо на пяльцахъ, установляемыхъ надъ сушильными печами, о чемъ сказано было въ статьѣ о сушеніи въ прокъ поваренныхъ травъ, насыпая тонкимъ слоемъ, часто переворачивать и наблюдать, чтобъ не подгорѣлъ, высохъ бы разнообразно и не осталось бы въ немъ влаги. Высушенный горохъ надлежитъ сберегать въ стеклянныхъ плотно завязанныхъ банкахъ.

Замѣчаніе. Для поваренаго употребленія надлежитъ горохъ сей еще съ вечера размачивать въ холодной водѣ; а за часъ предъ тѣмъ, какъ готовить, налить горячею водою, и послѣ въ ней же приставить на огонь и отварить.

Заласаніе изъ зеленаго гороха хлѣбцовъ. Къ сему равномѣрно надлежитъ взять молодаго, еще сочнаго гороха, растерѣть оный въ ступкѣ и, съ прибавкою истолченыхъ сухарей бѣлаго хлѣба и приправою мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣсить, передѣлать въ хлѣбцы и изсушить такъ, чтобъ не осталось въ нихъ ни малой влаги. Для связи подбавлять надлежитъ въ воду, на которой замѣсиваніе происходитъ, распущеннаго драганту. Хлѣбцы сіи сберегать надлежитъ въ ящикахъ, устланныхъ писчею бумагою. — Для приправы кушанья хлѣбцы сіи кладутъ истерши.

Грибы разнаго рода и различное оныхъ заласаніе.

Изъ числа разнаго рода грибовъ заготовляютъ въ прокъ только сморчки, боровики или бѣлые грибы, березовики или черные грибы, печерицы, грузди, волвянки, рыжики и опенки. Заготовляютъ оные разными способами, какъ-то: соленіемъ, отвариваніемъ въ уксусѣ, сушеніемъ и проч. Во первыхъ представимъ здѣсь общія записки и наста-

вленія, до заготовленія грибовъ относящіяся, а потомъ объ каждомъ изъ вышеписанныхъ порознь.

1) *Заготовленіе грибовъ такъ, чтобъ грезъ всю зиму остались свѣжими.* Для сего употребляютъ грибы боровики и березовые. Надлежитъ отобрать изъ нихъ, молодыхъ и твердыхъ тѣломъ, однѣ шляпки, очистить оныя, а не обмывать, сварить ихъ въ топленомъ и нѣсколько соленомъ маслѣ; послѣ чего, выбравъ грибы, уклась въ чистой горшокъ и залить чистымъ, особливо растопленнымъ масломъ. Укладываніе производить слоями, и каждый слой, когда уложенъ, заливать масломъ, а потомъ класть второй слой, также залить масломъ, и такъ далѣе, пока горшокъ наполненъ будетъ; наконецъ сверха залить масломъ же, завязать и хранить въ холодномъ, но не промерзающемъ мѣстѣ.

2) *Отвариваніе въ уксусѣ грибовъ* бѣлыхъ и прочихъ производится одинакимъ образомъ. Сперва надлежитъ грибы отварить въ водѣ немного соленой, опкинуть на рѣшеты, чтобы остыли и очахли. Между тѣмъ должно сварить хорошаго ренскаго уксуса (по нуждѣ можно употреблять и красной пивной уксусъ), положить въ него грибы и дать

довольно покипѣть. Послѣ того грибы, выбравъ, скласть въ банки, въ которыхъ онымъ быть; а въ уксусъ, прибавя имбиря, перца зернами и гвоздики по равной части, корицы полчасти, а всѣхъ пряностей на фунтъ грибовъ полагается одинъ золотникъ, уварить уксусъ, остудить и вылить на грибы въ банку. Сверха залить деревяннымъ масломъ. Банки зашкнуть пробками и засмолить.

3) *Иной способъ отваривать въ красномъ уксусѣ.* Грибы бѣлые или черные, отваря въ водѣ съ солью, опкинуть на рѣшето; послѣ того въ уксусъ положить перца зернами, корицы и гвоздики; уваривать до тѣхъ поръ, пока уксусъ сгустится какъ патока; тогда, остудя, вылить оный на грибы, складенные въ банку, и оную завязать.— Симъ способомъ можно заготовлять печерицы и опенки.

4) *Соленіе грибовъ бѣлыхъ и черныхъ.* Отваря сіи грибы немного въ водѣ, опкинуть на рѣшето; остудя, скласть въ кадочку, налить на нихъ разсоленной воды и наложить кружокъ съ гнетомъ.— Можно симъ способомъ солить и *сыроѣги*.

5) *Соленіе груздей, волвянокъ и печерицъ.* Сперва которые нибудь изъ сихъ грибовъ надлежитъ отварить въ водѣ,

ошкинушь на рѣшето. На дно приготовленной кадочки, въ которой быть грибамъ, надлежитъ посыпать соли, накласть слой грибовъ, пересыпать оный солью, эстрагономъ и маіораномъ. Такимъ образомъ наполня слоями кадочку, наложишь кружокъ и гнетъ. Содержать въ холодномъ мѣстѣ.— Тѣмъ же образомъ солятъ и рыжики.

6) *Соленіе рыжиковъ особливымъ образомъ.* Рыжики надлежитъ перетерѣть сухимъ полотенцомъ, а не обмывать. На дно назначенной для нихъ кадочки посыпать соли, класть рыжики, и каждый слой пересыпать солью, эстрагономъ и маіораномъ; наложишь кружокъ съ гнетомъ: чрезъ что рыжики осоляться въ собственномъ своемъ соку. Содержать сіи рыжики надлежитъ на льду. Такъ готовятъ рыжики для салата и винегретовъ; но естьли заготовляютъ для жаренія, то травъ не кладутъ.

7) *Сушеніе грибовъ.* Къ сему не надлежитъ дѣлать особливыхъ предписаній: ибо оные сушатъ тѣмъ же образомъ, какъ и другіе плоды, либо въ сушильняхъ, какова описана въ статьѣ о сушеніи въ прокъ поваренныхъ травъ, или взнизавъ на нитяхъ. — *Сушеніе сморковъ* можетъ служить наставленіемъ и для сушенія прочихъ грибовъ; происходитъ оное слѣдующимъ образомъ: очищенные и перемытые сморчки взнизать должно посредствомъ иглы на толстыя нитки и привѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако прежде развѣшиванія посушить оные въ теплотѣ, на прим. въ печномъ вольномъ духу, потому что когда ихъ свѣжіе сдвинуть на нитяхъ между собою тѣсно, то они портятся и легко подвергаются плѣсени и загниванію. Недовольно еще того, чтобъ сморчки крѣпко изсушить; потребно умѣть оные и сберегать, защищая отъ молей, кои алчно на нихъ нападаютъ. Въ семъ намѣреніи надлежитъ высушить соли; сморчки уклать въ каменныя или стеклянныя банки, пересыпая по слоямъ высушенною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ.

Сморчки, по ихъ ломкости, кромѣ сушенія, въ прокъ инымъ образомъ не заготовляютъ. Въ соленіи не имѣютъ они доброты. Можно бы ихъ заливать свѣжими въ маслѣ коровьемъ, какъ сказано въ началѣ сего параграфа; но сморчки бываютъ рано весною, а потому чрезъ лѣтнее время свѣжими въ маслѣ уберечь оные трудно: и такъ заготовляютъ изъ нихъ порошокъ, доставляющій снѣдямъ отмѣнно вкусную приправу. Изсушеные сморчки должно истолочь и сохранять

въ крѣпко закупоренныхъ бутылкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

Грибы бѣлые или *боровики* большею частію заготовляютъ сушеніемъ; отчасти конфируютъ оные въ уксусѣ, какъ сказано въ статьѣ о запасаніи грибовъ; но соленіемъ оныхъ не запасаютъ потому, что сбереженіе имъ лучшее посредствомъ сушенія, ибо они въ семъ состояніи нѣсколько лѣтъ сохранены быть могутъ. Между тѣмъ свѣжіе бѣлые грибы заливаютъ масломъ коровьимъ, кромѣ вышеупомянутой статьи, слѣдующимъ образомъ:

Отборные грибы, обваря немного въ водѣ, и давъ очахнуть на рѣшетѣ, растапливаютъ чистаго осоленаго масла и процѣживаютъ. Взявъ стеклянную банку, должно оную нагрѣть, влить на дно приготовленнаго масла, уклась слой грибовъ, опять залить масломъ, еще класть грибовъ и заливать масломъ пока банка будетъ наполнена; послѣ чего остальную пустоту залить тѣмъ же масломъ, и крѣпко завязавъ банку, сберегать въ холодномъ мѣстѣ.

Грибы черные или *березовики* заготовляютъ соленіемъ, конфированіемъ въ уксусѣ, заливаніемъ свѣжихъ въ маслѣ и сушеніемъ. тѣмъ самымъ образомъ, какъ сказано въ упомянутой статьѣ. (Смотри 1, 2, 3, 4 и 7). Въ сушеніи однако черные грибы идутъ только для стола служнаго, потому что въ сушеніи выходятъ твердыми и столькаго вкуса, какъ бѣлые, не имѣютъ.

Печерицы, лучшія и самыя здоровыя изъ грибовъ. Поелику грибы сіи растутъ не всюду, и большею частію по старымъ селищамъ и на огородахъ, гдѣ были навозныя гряды; но можно для нихъ завести гряды, на которыхъ онѣ расти будутъ, гдѣ угодно: почему здѣсь объ оныхъ скажемъ.

Заведеніе печеричныхъ грядъ. Въ саду или иномъ мѣстѣ, гдѣ желаешь завести печеричную гряду, надлежитъ вынуть земли на аршинъ съ четвертью шириною, и на четверть аршина глубиною; на сіе мѣсто накладывать конскаго навоза, перемѣшаннаго съ соломою, и вывести гряду вышиною въ аршинъ и болѣе; сверха гряду сію слегка прикрыть лучшимъ черноземомъ. Чрезъ три мѣсяца появятся внутри гряды бѣлыя жилки, изъ которыхъ выдутъ печерицы. Гряду сію еженедѣльно надлежитъ поливать помоями, въ коихъ чищены и мыты печерицы.

Можно заводить и въ теплыхъ погребахъ, дѣлая въ нихъ на аршинъ отъ стѣны гряду изъ конскаго и голубинаго навоза, шапже островерхою, и по-

крышь на палецъ огородной землею, ушапшывая при томъ гряду. Поливать сію гряду надлежитъ теплою водою, бросая въ нее очистки печерицъ и зерна, бывающія у подошвы ихъ корня. Очень скоро начнутъ на сей грядѣ расти печерицы, и такимъ образомъ можно будетъ имѣть оныя свѣжими зимою.

Печерицы для заготовленія въ прокъ надлежитъ очистить, т. е. слупить съ оныхъ наружную кожу; послѣ чего запасаютъ оныя заливаніемъ въ маслѣ коровьемъ и конфированіемъ въ уксусѣ; но болѣе дѣлаютъ изъ нихъ заготовленія слѣдующія:

Печеричной порошокъ дѣлается изъ молодыхъ, недостигшихъ еще полнаго роста своего печерицъ. Надлежитъ оныя изсушить, послѣ того истолочь и хранить въ бутылкахъ крѣпко зашкнутыхъ.

Или: взявъ хорошихъ печерицъ желаемое количество, по столику же вѣсомъ сморчковъ и трюфелей, очисти оныя, высуши въ печномъ вольномъ духу, для чего трюфелей должно изрѣзать въ ломтики; послѣ того истолки все, просѣй, сберегай въ бутылкѣ.

Отвариваніе печерицъ въ уксусѣ. Должно набрать самыхъ маленькихъ печерицъ, потому что онѣ прочѣе держатся; очистя, варить ихъ въ разсоленой

водѣ около двѣнадцати минутъ, вынуть и дать очахнуть на скатерти. Тогда взявъ ренскаго уксуса и мушкатнаго цвѣта, прибавить бѣлаго вина, сварить и дать остынуть. Очахшія печерицы склади въ стеклянную банку и вылей на нихъ уксусъ съ приправою. Банку надлежитъ крѣпко завязать.

Или такимъ образомъ: очищенныя печерицы укладывать слоями въ банкѣ, каждый слой перестилать вишеннымъ листомъ и укропомъ, присовокупляя къ тому нѣсколько зернъ перца и по два гвоздка гвоздики на каждый слой; можно же по слоямъ пересыпать немного солью: что не худо. Послѣ того, сваря остраго ренскаго уксуса, налить на печерицы столько, чтобъ всѣ ихъ покрыло. Потомъ сшить круглую подушечку, насыпать въ нее молоной горчицы толщиною въ обухъ столоваго ножа, простегать нитью въ клѣтки и накрыть сею подушечкою печерицы въ банкѣ. Сія подушечка, погружаясь въ уксусъ, препятствуетъ плѣсни и сообщаетъ грибамъ пріятную остроту. Наконецъ банку обвязать кожею и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Грибовъ для сего запасанія въ водѣ обмывать не должно; ибо они втягиваютъ въ себя воду, которая препятствуетъ удобному вступленію

въ нихъ уксуса, и отъ того грибы скоро могутъ запленевѣшь.

Маринированіе печерицъ. Очистя печерицы, обжаришь оныя немного въ маслѣ коровьемъ съ разными пряностями. Можно употреблять къ сему Прованское или орѣховое масло. Обжареныя печерицы уклади въ банку, налей осоленымъ и взвареннымъ уксусомъ, а сверха залей масломъ.

Печеричной сокъ. Очищенныя печерицы надлежитъ сварить въ горшокъ, прокидывая солью, перекладывая лавровымъ листомъ, шиміаномъ, эстрагономъ, съ прибавкою пряностей, цѣлкомъ нѣсколько лука и двухъ зубковъ чеснока; поставишь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, чтобъ пришло въ броженіе. Тогда сокъ изъ грибовъ выдави, прибавь немного ветчиннаго отвара, снявъ съ онаго жиръ. Сей сокъ надлежитъ очистишь вареніемъ на огнѣ со взбитыми яичными бѣлками; процѣдя, разлишь въ бутылки и, крѣпко закупоря, хранишь. —Прибавка сего сока въ соусы сообщаетъ онымъ много вкуса.

Грузди. Сокъ грибовъ по подобію другихъ заготовлять въ прокъ всѣми способами не можно, потому что они очень сочны; можно оные отваривать съ перцомъ и другими пряностями. Обыкновенно оные солятъ такимъ образомъ: перемывъ грузди, даютъ онымъ очахнуть; въ приготовленную кадочку посыпаютъ соли, укладываютъ слой грибовъ, опять пересыпаютъ солью, и такъ далѣе, пока вся кадочка наполнена будетъ; послѣ чего накладываютъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Для пересыпки слоевъ можно подмѣшивать перцу, имбиря и гвоздики.

Волвянки. Родъ грибовъ, сходныхъ съ груздями, кромѣ того, что они цвѣтомъ красноваты. Сіи грибы заготовляютъ соленіемъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ и грузди. Но чтобы они сдѣлались въ соленіи сходными съ рыжиками, то, перебравъ и перемывъ оныя, выставлять на нѣсколько часовъ на открытомъ воздухѣ, чтобы потемнѣли, и послѣ того солятъ.

Рыжики. Родъ грибовъ перистыхъ или съ жабрами подъ шляпкою, очень вкусныхъ, и которые родятся только въ борахъ. Обыкновенно заготовляютъ оные соленіемъ тѣмъ же образомъ, какъ грузди.

Оленки. Сіи грибы, всюду растущіе и появляющіеся осенью кучками около старыхъ пней, выходятъ изъ земли въ видѣ малыхъ, круглыхъ, желтовато-темныхъ горошинъ, на довольно длинныхъ корешкахъ. Они очень вкусны и содер-

жатъ въ себѣ пріятный запахъ. Кромѣ заготовленія оныхъ соленіемъ, тѣмъ же образомъ, какъ груздей, и отвариванія въ уксусѣ по предписанному въ статьѣ о запасаніи грибовъ, также и сушеніемъ, состоитъ во уваженіи порошковъ, заготовляемый изъ сушеныхъ опенокъ, отличный для приправы соусовъ и другихъ снѣдей. Я приложу здѣсь два наставленія для составленія сего порошка.

Приправа поваренная изъ опенокъ, запасаемая въ прокъ.

Возьми самыхъ сухихъ опенокъ 12 золотн.
— — печерицъ 24 —
Трюфелей, неимѣющихъ въ себѣ затхлаго запаха 12 —
Тмину — — 12 —
Эстрагона — — 9 —
Бѣлаго перца, имбиря, мушкатнаго цвѣта, гвоздики по 3 —
Кардамону — 1½ —

Все сіе истолки въ иготъ сколько можно мягко, всыпь въ бутылку, и крѣпко заткнувъ, сберегай въ сухомъ мѣстѣ.

Второй способъ: возьми опенокъ фунтъ, печерицъ, сморчковъ и трюфелей по полуфунту; очисти оные, вы-

суши въ печномъ вольномъ духу; истолки, просѣй и содержи въ крѣпко заткнутой бутылкѣ.

Груши, заготовленіе изъ оныхъ.

Кромѣ заготовленія оныхъ въ вареньяхъ и сбереженія свѣжими, о чемъ упомянуто будетъ въ слѣдствіи, запасы изъ нихъ въ хозяйствѣ состоятъ въ нижеписанномъ.

Груши въ уксусѣ. Для сего не столько удобны груши дробныя; надлежитъ оныя избирать вкусныя, сладкія, совершенно поспѣвшія, но твердыя тѣломъ. Отобранныя груши должно перемыть; послѣ того укладывать оныя въ боченкѣ, но слойно переспилая вишеннымъ листьемъ и анисомъ. У наполненнаго боченка надлежитъ вставить дно и крѣпко нагнать обручи. Послѣ того, взваря хорошаго уксуса съ медомъ, полагая онаго на штофъ уксуса по два фунта, уварить довольно, и когда остынетъ, вылить во втулку на груши, и втулку заколотя, содержать въ погребѣ.

Груши въ постѣ. Сіе въ хозяйствахъ дѣлаютъ въ замѣну уксуса и меда. Груши должно уклась въ боченокъ тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано; однакожъ въ семъ случаѣ въ пересыпку слоевъ ничего не употребляютъ, кромѣ аниса и небольшаго количества соли. Поспу

приготовляютъ обыкновеннымъ образомъ изъ солодовой муки; оную, процѣдя сквозь сито, надлежитъ вылить на груши, и заколотя втулку, содержать боченокъ въ погребѣ.

Грушевой сокъ служитъ нѣкоторымъ образомъ вмѣсто сахарнаго сиропа. Для полученія онаго должно избирать груши хотя дробныя, но сладкаго вкуса. Взявъ свѣжихъ грушъ, истолочь и выдавить изъ нихъ сокъ. Поставь сей сокъ къ сторонѣ, чтобъ гуща изъ него отсѣла; чистый же сокъ сцѣди и увари въ густоту сиропа, остерегаясь, чтобъ не пригорѣлъ и не потемнѣлъ. Послѣ того разложи сей сиропъ въ бутылки, и крѣпко зашкинувъ, сберегай въ холодномъ мѣстѣ. Сокъ сей можно подавать одинъ къ жареному, приправлять онымъ соусы и варить въ немъ разные плоды. Груши для приготовленія сего сока годятся и мягкія, на которыхъ кожа уже потемнѣла.

Дыни, заготовленіе оныхъ въ уксусѣ, и прот.

Для сего употребляютъ дыни остающіяся осенью на грядахъ, кои не успѣли выспѣть. Сіи дыни должно, разрѣзавъ на грани и вычистя изъ нихъ сѣмяна, также срѣзавъ наружную корку, класть въ банку, пересыпая дробными кусочками имбиря и дикаго перца, ко-

тораго однако должно класть немного и не больше одного стручка на большую банку; послѣ того взвари хорошаго ренскаго уксуса; когда остынетъ, вылить на дыни, и банку крѣпко завязать.

Иное заготовленіе дынь въ уксусѣ. Съ дынь очисти кожу, разрѣжь оныя въ куски, склади въ посудину и налей крѣпкимъ уксусомъ. Чрезъ два дни уксусъ сцѣди и наполни свѣжимъ уксусомъ. Чрезъ недѣлю выбери куски дынь изъ уксуса, оботри полотенцомъ, и въ водѣ, смѣшанной по поламъ съ уксусомъ, вари до тѣхъ поръ, какъ куски сіи можно будетъ проткнуть соломиною. Тогда, вынувъ куски ложкою, склади въ банки, пересыпая мушкатнымъ цвѣтомъ, корицею и гвоздикою; наконецъ налей ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ куски совсѣмъ покрыло. Завяжи банки пузыремъ, выставь на нѣсколько дней на солнце, и послѣ того храни въ холодномъ мѣстѣ.

Заготовленіе изъ дынь, подобное аціи или менго. Такъ называется родъ салата, привозимаго изъ Восточной Индіи. Изъ малыхъ дынь, несовершившихъ еще своего роста, дѣлаютъ подобное пріуготовленіе, тѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано будетъ въ статьѣ объ акціи изъ огурцовъ.

Капуцины или настурціи въ уксусѣ.

Заготовленіе сіе производится изъ сѣмянъ цвѣтовъ капуциновъ, инако настурціи или Индійскій крессъ называемыхъ. Надлежитъ для сего взять сихъ сѣмянъ еще неспѣлыхъ, пока въ нихъ ядро мягко; надлежитъ оныя, обмывъ, откинуть на рѣшето, и когда очахнутъ, складывать въ банки, пересыпая по слойно солью, и потомъ взваря уксуса, когда остынетъ, взлить на нихъ, и банки завязавъ крѣпко, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. — Или: склавъ сѣмяна капуциновъ въ банки, налить разсоломъ и наложить кружокъ съ гнетомъ.

Сіе пріуготовленіе составляетъ зимній салатъ и замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ капорсы въ соусахъ и винегретахъ.

Капорсы домашнія.

Въ Маіѣ и началѣ Іюня нѣкоторыя растѣнія заготовляютъ на себѣ цвѣточную почку, которую можно приготовлять въ уксусѣ и употреблять вмѣсто капорсовъ Таковы пуколки цвѣточныя съ бузиннаго дерева, съ цвѣтковъ капуциновъ, ложечной травы, калужницы (caltha palustris) и съ дрока. Набранныя головки съ которой нибудь изъ сихъ травъ надлежитъ слегка отварить въ ренскомъ уксусѣ, въ которой

должно бросить нѣсколько соли для удержанія зеленаго ихъ цвѣта. Послѣ отваренія должно дать остынуть; уксусъ съ нихъ сцѣдить, взварить свѣжаго, и остудя, вылить на сіи цвѣточныя пуколки, складенныя въ стеклянныя банки, завязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Употребляя оныя въ приправу снѣдей, надлежитъ класть предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ; инако сіи домашнія капорсы въ горячемъ кушаньѣ лопаются.

Крыжовникъ.

Крожовникъ обыкновенно заготовляютъ соленіемъ и большею частью голой красной и желтой; осчипавъ съ него листки и черешки, насыпаютъ въ боченокъ, или кадочку, съ прибавкою аниса, и наливаютъ довольно крѣпкимъ разсоломъ. Послѣ чего боченокъ закупориваютъ; а ежели соленіе происходитъ въ кадочкѣ, то накладываютъ кружокъ съ гнетомъ. Въ нижеписанныхъ приготовленіяхъ крыжовникъ держится несравненно прочнѣе.

Надлежитъ набрать крыжовнику полуспѣлаго, стебельки и засохшіе цвѣточные листочки съ него обобрать, вымыть и дать осякнуть. Приставить на огонь хорошаго винограднаго вина, и когда оное начнетъ закипать, положить въ

него крыжовнину, сколько вино умѣстить можетъ, чтобы ягоды покрыло; поварить столько, чтобъ крыжовникъ свой цвѣтъ потерялъ, а былъбы твердъ и полнъ. Тотчасъ, снявъ съ огня, вино слей, крыжовникъ откинь на рѣшеты и дай очахнуть и остынуть. Тогда разкласть ягоды въ банки, и остудя вино, въ которомъ онѣ варены, по немногу влить въ каждую банку, чтобъ было не полно. Взять бумаги, въ растопленной воскъ обмоченной, вырѣзать изъ ней кружковъ, мѣрою по величинѣ банокъ, просунуть въ каждую банку по такому кружечку, чтобъ банку внутри накрылъ. Банки надлежитъ обвязать, и осмоля, содержать въ погребѣ, или иномъ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ. Каждаго мѣсяца банки переворачивать дномъ вверхъ, а чрезъ мѣсяцъ потомъ опять горломъ вверхъ, и всегда засыпать пескомъ. Такимъ способомъ очень долго можно крыжовникъ сберечь и употреблять вмѣсто свѣжаго.

Или такимъ образомъ: заказать на стеклянномъ заводѣ банокъ, чтобъ были плоски и имѣли бы длинныя шеи. Крыжовникъ по вышеписанному очистить, накласть онаго банки полны, и закупорить пробками очень плотно, чтобъ вода въ нихъ пройти не могла.

Послѣ того въ широкой плоскодонной котелъ постлать сѣна, и поставя въ него банокъ, сколько можетъ умѣститься, налить холодной воды столько, чтобъ шеекъ баночныхъ осталось изъ воды видно только на палецъ. Разведи подъ котломъ огонь изъ сухихъ дровъ, чтобъ вода въ немъ скорѣе вскипѣла; ибо, когда вода не скоро закипитъ, то ягоды въ банкахъ сдѣлаются мягкими. Давъ немного повариться, котелъ снять и влить въ него нѣсколько холодной воды; но лить не на банки, а выбравъ мѣсто въ воду; въ противномъ случаѣ банки могутъ полопаться. Когда вода совсѣмъ остынетъ, то банки, вынувъ вонъ, пробки засмолить, и поставить банки въ песокъ.

Впрочемъ можно крыжовникъ спѣлой запасать въ уксусѣ съ медомъ, тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ статьѣ *вишни въ разномъ заготовленіи.* Однакожъ сіи ягоды не столько уважаютъ, чтобъ тратить на нихъ уксусъ и медъ.

Огурцы, заготовленіе оныхъ въ прокъ.

Огурцы малосольные. Возьми большую тыкву, срѣжь вверху кружокъ, сѣмянникъ вынь, и мягкое смежное къ оному мясо вычисти. Укладывай въ оную слоями огурцы, перестилая каждый слой листомъ черной смородины и укропомъ.

Наполня тыкву, влей въ нее обыкновеннаго разсола, наложи срѣзанную верхушку; пришпиль деревянными гвоздиками, замажь разрѣзъ тѣстомъ и привѣсь въ погребъ.—Можно тыквы съ огурцами, пришпиля къ нимъ крышку, ставишь въ кадку и наливашь разсоломъ; но тогда огурцы выдутъ не столько вкусны, какъ въ привѣшенныхъ тыквахъ.

Заготовленіе маленькихъ огурцовъ въ уксусѣ. Набравъ самыхъ маленькихъ, только что ростъ начинающихъ огурчиковъ, особливо же въ Августѣ, когда больше огурцы сойдутъ, ошпаришь оные слегка въ водѣ и тотчасъ выложишь въ холодную воду. Поставь на огонь воды, подмѣшавъ въ нее третью долю уксуса, нѣсколько гвоздичныхъ головокъ и соли; взвари и вылей на огурчики, складенные въ банку; на другой день взвари тотъ же разсолъ, и выливъ на огурцы, завяжи банку крѣпко.

Или: набранные огурчики надлежитъ держать нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, послѣ чего обтеръ сухимъ полотенцомъ и пересыпать солью. Часовъ чрезъ 6 разсыпь огурчики на простынѣ въ холодноватомъ мѣстѣ, чтобъ осохли; наконецъ склади оные въ банки или горшки, а лучше всего въ малые бочемочки; взвари ренскаго уксуса

съ лавровымъ листомъ, розмариномъ, эстрагономъ, стручьевымъ перцомъ и гвоздикою, пока вспѣнится: тогда выложишь оный на огурчики.

Нѣкоторые оставляютъ огурчики въ семъ состояніи дней на восемь, или недѣли на двѣ; послѣ чего уксусъ сцѣживаютъ, перевариваютъ и, остудя, выливаютъ на огурчики.

Другіе приставляютъ самые огурчики съ уксусомъ на небольшой огонь, взогрѣваютъ и бросаютъ при томъ кусочикъ квасцовъ, отъ чего огурчики дѣлаются твердыми и удерживаютъ свою зеленость.—Еще иные въ теченіи шести дней уксусъ ежедневно сцѣживаютъ, перевариваютъ и горячій обратно взливаютъ на огурчики.

Но *самый лучшій способъ* сего соленія слѣдующій: отобравъ огурчики неповрежденные, мочишь полчаса въ холодномъ ренскомъ уксусѣ; первый уксусъ сцѣдишь и наполнишь свѣжимъ. Сей небольшой травы щадить не должно, поелику опытность научаетъ, что плоды при вымачиваніи много вбираютъ въ себя водяности; послѣ чего уже не столько много вбираютъ въ себя уксуса. Потомъ огурчики разкласть на рѣшетахъ, чтобъ сохли, и тогда склась оные въ горшокъ, пересыпать солью и оставить

до утра. На другой день выложить огурчики на простыню, и разровнявъ, оставить часъ просыхать; потомъ обтерѣвъ полотенцомъ и укладывать въ банки слоями. На дно банки положить укропа, базилика, эстрагона, лаврового листа, перца и другихъ пряностей; послѣ того слой огурчиковъ, и такъ продолжать до наполненія банокъ. Напослѣдокъ взвари остраго уксуса, и когда остынетъ, вылей на огурчики; опять оный сцѣди, еще взвари, и горячій выложи на огурчики; то же сдѣлай и въ третій разъ. Поелику для прочности огурцовъ несказанно служитъ то, чтобъ отвратить отъ нихъ доступъ воздуха: то посудину съ оными надлежитъ сверха заливать растопленнымъ воскомъ, чтобъ на поверхности разсола сдѣлался изъ него тоненькій кружечикъ. Ежели огурцы посолены въ боченкахъ, то надлежитъ втулки засмаливать и содержать въ погребѣ.

Соленіе огурцовъ. Набравъ огурцовъ средней величины, концы у оныхъ обрѣжь, и огурцы перемой. Кадку, въ которой онымъ быть, выпаря начисто, поставь въ погребъ на мѣсто; положи въ нее чебора, укропа, листьевъ яблонныхъ и черной смородины, также другихъ духовъ. Многіе прибавляютъ къ

сему дубоваго листа, но онаго много класть не должно, для того, что огурцы отъ того окисаютъ. Послѣ того укладывать огурцы слоями, перекладывая каждый слой вышеписанными приправами. Сдѣлай въ котлѣ разсолъ, и вскипятя оный, вылей на огурцы въ кадку, дай стоять сутки; по прошествіи сего времени разсолъ сцѣди весь съ огурцовъ, еще вскипяти и вылей на огурцы прямо съ огня. Ежели огурцы много разсола въ себя впитали, то должно онаго добавить, растворя на рѣчной водѣ. Обыкновенно на сотню огурцовъ соли кладутъ одинъ фунтъ. Напослѣдокъ огурцы накрыть толстою холстиною и наложить деревянный кругъ, который бы сверхъ краевъ кадки свѣшился вершка на три. Кадку зарубить въ ледъ, и накласть онаго и вокругъ сверха: ледъ хотя бы таялъ, но въ кадку втекать не можетъ. Такимъ образомъ приготовленные огурцы въ два года не испортятся; особливо же, когда вмѣсто кадки посолены будутъ въ бочкѣ.

Иной способъ соленія огурцовъ. Ежели огурцы заготовляются въ прокъ, то соленіе оныхъ надлежитъ произвесть въ боченкахъ дубовыхъ, кои служатъ и для прочности огурцовъ и для того,

чтобъ они не заимствовали посторонняго вкуса. Огурцы въ нихъ укладывать слоями (для сего въ боченкахъ дѣлается широкая втулка, чтобы рука свободно проходить могла), перестилая каждый слой укропомъ и смородинкымъ листомъ. Ежели угодно, то можно прибавлять къ сему чеснока зубками: кромѣ умноженія вкуса, чеснокъ содѣйствуетъ много и для прочности огурцовъ. Слои должно угнесть плотно и налить разсоломъ, полагая на сотню огурцовъ соли фунтъ. Когда разсолъ влить, то втулку заколотить крѣпко, и зашкнувъ гвоздемъ, зарубить въ ледъ.

Ація, инако *менго* называемое, или *соленіе огурцовъ по Англински*. Сдѣлать на водѣ разсолъ столько крѣпкой, чтобъ опущенное въ него яйцо не тонуло, и оный взварить. Въ кадку уклать огурцовъ большихъ, уже полный ростъ свой совершившихъ, и вылить на нихъ разсолъ, кадку накрыть и оставить до утра. Тогда разсолъ, сцѣдя, взварить и опять вылить на огурцы; сіе повторять девять дней сряду. Послѣ того огурцы, выбравъ, каждый взрѣзать, сѣмена изъ нихъ вычистить и, на дюжину огурцовъ считая, смѣшать 24 золотника горчицы, по 12 золотниковъ имбиря и Англійскаго перца; истолочь, что

нужно, и на уксусъ замѣсить въ тѣсто. Положить на каждый огурецъ по три зубка чесноковыхъ и по полу-ложкѣ упомянутаго тѣста; огурцы связанною съ нихъ крышечкою накрыть и пришпилить деревянными спичками и уклать въ глиняные горшки. Взварить острого ренскаго уксуса съ чеснокомъ и кипящаго еще влить на огурцы столько, чтобъ ихъ совсѣмъ закрыло. Когда остынетъ, то горшки завязать пузыремъ.— Сіи огурцы служатъ отмѣнною приправою для соусовъ.

Замѣчаніе. Обыкновенные соленые огурцы получаютъ необыкновенную прочность, ежели разсолъ для нихъ разведенъ будетъ на отварѣ изъ дубоваго листа: огурцы отъ того остаются твердыми и зелеными, хотя бы года два стояли; но получаютъ нѣкоторую кислоту, не для всѣхъ вообще пріятную.

Заготовленіе огурцовъ по Ниренбергски. Набрать небольшихъ огурцовъ, съ обоихъ концовъ обрѣзать и положить часовъ на шесть въ холодную воду; послѣ того осушить на чистомъ полотенцѣ. Склать огурчики въ пространную посудину, на дно которой посыпать довольно соли и перцу; потряхать огурчики, пока соль отъ выступающаго сока начнетъ распускаться. Тогда склать огур-

цы въ банки, посшилая сперва слой укропа, а потомъ слой огурцовъ; по наполненіи шакимъ образомъ банокъ, налить ихъ полны оцварнымъ уксусомъ. Можно прибавить къ сему и другихъ пряностей.

Огуречной салатъ заготовлять. Отбери для сего огурцовъ не очень крупныхъ, въ которыхъ сѣмена еще не затвердѣли, и не вялыхъ; очисти и изрѣжь оные въ кружки, тѣмъ образомъ, какъ дѣлаютъ обыкновенный салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ. Спрысни кружечки солью и оставь на два часа. Далѣе, разстели на рѣшетѣ полотенцо, выложи на оное огурцы и оставь на часъ, чтобы осякли. По утру склади въ банки, но каждую наполняй не больше, какъ до половины; инако салатъ сей прочно держаться не можетъ. Далѣе, взвари крѣпкаго ренскаго уксуса, и остудя, вылей на огурцы столько, чтобъ оные совсѣмъ уксусомъ покрыло. Тогда влей въ каждую банку пальца на два Прованскаго или орѣховаго масла и храни въ сухомъ, не холодномъ мѣстѣ. — Для употребленія должно салатъ вынимать ложкою, не захватывая уксуса. Сному должно огурцы покрывать; инако оные испортятся, и свѣжими казаться не будутъ.

Оливки домашнія.

Къ сему служатъ плоды дерева, низиль или деренъ называемаго, которое множественно растетъ въ теплыхъ краяхъ Россіи. Плоды сіи надлежитъ снимать, когда они начнутъ желтѣть, но еще не покраснѣли. Набравъ оныхъ и перемывъ, отварить въ водѣ, пока сдѣлаются мягкими и лишатся всего суроваго вкуса; послѣ чего дать имъ очахнуть на воздухѣ. Тогда варить ихъ въ ренскомъ уксусѣ и сложить въ банки, пересыпая по слойно и перекладывая лавровымъ листомъ, чебромъ, базиликомъ, эстрагономъ, перцомъ и гвоздикою испорченными, и наконецъ дополнить посуду крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ.

По другому предписанію надлежитъ плоды сіи снимать съ деревьевъ, когда оные могутъ краснѣть. Прежде пріуготовленія, по сняшіи, надлежитъ оными дать позавянуть. Послѣ того укладывать въ боченокъ по слойно съ верхушками свѣжаго укропа и лавровымъ листомъ; уклавъ, дно у боченка вставить, сбить крѣпко, чтобы не потекъ, и налить разсоломъ столько крѣпкимъ, чтобъ опущенное въ него яйцо не тонуло. — Нѣтъ надобности сіи домашнія оливки отваривать; но прежде трехъ мѣсяцовъ не должно оныхъ употреблять въ рас-

ходъ: тогда получатъ онѣ отличной вкусъ. Естьли же по времени онѣ очень осолонѣютъ, то должно ихъ вымачивать въ водѣ.

Пикули.

Сіе Италіанское заготовленіе служитъ для всегдашняго и прочнаго салата; по Руски можно назвать оное мѣлочью. Надлежитъ, наполняя большую банку разными неспѣлыми плодами, на прим. маленькими яблочками, грушами, персиками, абрикозами, вишнями, сливами, крыжовникомъ, завязью арбузовъ, дынь, тыквъ, початковъ кукурузы еще маленькихъ, можно прибавлять къ тому маленькихъ стручковъ, гороха и фазолей, огурчиковъ и грибовъ; но такъ, чтобъ всѣ сіи вещи перемѣшаны были по равну и не было бы одной вещи слишкомъ много, а другой мало. Маленькія, только что завязавшіяся тыквы, заслуживаютъ исключеніе, потому что онѣ въ пикуляхъ выходятъ всѣхъ вкуснѣе. Банку налить должно острымъ ренскимъ уксусомъ, прибавить разныхъ пряностей, особливо же перца, гвоздики и инбиря; ежели есть зеленые стручки дикаго перца, оные составятъ отмѣнную приправу. Давъ симъ вещамъ постоять въ уксусѣ дни два, надлежитъ оной слить, и взваря, горячій еще съ

осторожностію вылить на пикули. Доброта пикулей зависитъ отъ остроты уксуса: чѣмъ оный крѣпче, тѣмъ и пикули выдутъ лучше. Когда уксусъ остылъ, можно банки завязать пузыремъ, выставить дни на два на солнце, и послѣ того содержать въ холодномъ мѣстѣ, но въ которое бы зимою морозъ проникнуть не могъ.

Плодовъ конфированіе въ винѣ и водкѣ.

Возьми ведро вина сладкаго, все равно бѣлаго или краснаго, больше или меньше, по количеству заготовляемыхъ плодовъ, кои могутъ состоять въ перенкахъ, абрикозахъ, сливахъ большихъ, яблокахъ и грушахъ. Вино вылей въ котелъ и увари треть онаго, чтобъ огустилось и сдѣлалось способнымъ для сохраненія въ немъ плодовъ. Съ яблокъ и грушъ должно очистить кожу, прочіе можно класть въ кожѣ. Положи плоды въ вино и держи на огнѣ, пока сварятся. Степень сего уваренія можно узнать по каплѣ вина, пусченной на оловянную или каменную тарелку, чтобъ оная при наклоненіи тарелки не расплывалась: тогда склади плоды съ виномъ въ банки, и когда остыли, завяжи.

Плоды въ водкѣ пріуготовляютъ такимъ образомъ: взявъ хорошихъ грушъ, или иныхъ плодовъ не совсѣмъ поспѣ-

лыхъ, нашыкай булавкою, положи въ кипящую воду и дай онымъ обвариться; сіе узнаешь по шому, что они сдѣлаются мягкими. Выложи ихъ въ холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ для удержанія въ плодахъ бѣлизны. Вынувъ изъ воды, положи въ разваренной жидкой сахарной сиропъ, дай вскипѣть разъ семь или восемь бѣлымъ ключемъ. Снявъ съ огня, счерпай пѣну, и выложа плоды съ сиропомъ въ чашу, оставь до утра; тогда опять приставя на огонь, дай вскипѣть разъ десять. Въ третій день выложи плоды на рѣшето, чтобъ сиропъ отекъ: оный опять взвари, чтобъ вскипѣлъ разъ пять или шесть, сними съ огня, слови пѣну и остуди. Плоды склади въ банку, смѣшай сиропъ по поламъ съ Французскою водкою, наполни банки и закупорь.

Плоды конфированные въ патокѣ.

Толстоножіе плоды надлежитъ, наколовъ булавкою, слегка обварить въ кипящей водѣ, и вынувъ изъ онаго, дать осѣкнуть; прочіе плоды не обваривать, и склавши въ банки или кадочки. Очищенную пашоку должно вскипятить; снявъ съ огня, счерпать съ ней пѣну, процѣдить сквозь сито и въ прошепель налить на плоды. Ежели пашока

по времени окисать начнетъ, то не допуская сего вдаль, надобно оную переварить и опять налить. Но лучше налить свѣжею, такжде вскипяченною пашокою.

Сливы, запасаніе оныхъ соленіемъ и въ уксусѣ.

Сливы солить. Лучше для сего слівы озимыя, потому что онѣ мясистѣе и крѣпче; но можно солить и простыя сливы. Съ дерева надлежитъ снимать ихъ тогда, какъ онѣ начнутъ желтѣть, но еще не покраснѣли. Впрочемъ оныя, уложа въ боченокъ съ перестилкою вишеннымъ листомъ и анисомъ, наливаютъ разсоломъ.

Сливы въ уксусѣ. На каждыхъ пять стакановъ ренскаго уксуса возьми по фунту съ четвертью сахара (или по два фунта пашоки), увари въ жидковатой сиропъ и очисти онымъ варенiемъ со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ. Между тѣмъ отбери лучшихъ сливъ, оботри полотенцомъ, наколи оныя иглою и положи въ банки съ прибавкою корицы, гвоздики и аниса. Выложи на нихъ кипящій уксусный сиропъ. Дней чрезъ пять или шесть сиропъ сцѣди, вскипяти, положи въ него сливы, привари нѣсколько, вылови сливы ложкою, склади въ банки; а сиропъ, еще уваря, выложи на сливы.

Впрочемъ сливы заготовляютъ въ винѣ и водкѣ, какъ о томъ сказано въ спашьѣ: конфированіе плодовъ въ водкѣ.

Смородина, солсніе оной.

Смородину красную или бѣлую, ополоснувъ водою, и не обирая съ вѣточекъ, уклассть въ боченокъ и налить разсоломъ.

Спаржа, разное оной запасаніе.

Сбереженіе спаржи въ разсолѣ. Со спаржевыхъ стеблей надлежитъ обломать головки съ частью ствола, пока оный мякокъ, перемыть и до одного вспипѣнія обваритъ въ водѣ. Тогда выбравъ спаржи съ осторожностію, покласть на рѣшеты, чтобъ осякли. Сдѣлай крѣпкой разсолъ, такой, чтобъ яйцо въ немъ не тонуло. Осякшую спаржу склади въ стеклянныя банки, налей разсоломъ, а сверха залей распопленнымъ коровьимъ масломъ пальца на два, завяжи банки пузыремъ и храни въ холодномъ мѣстѣ. — Или: поклади спаржу въ бутыль, налей разсоломъ, закупорь, засмоли и сохраняй въ погребѣ въ сухомъ пескѣ. — Спаржу сію надлежитъ для употребленія сперва вымочить, а потомъ варить.

Запасаніе спаржи въ уксусѣ. Спаржу, для сего назначенную, надлежитъ до полуспѣла отварить въ водѣ съ солью, или только налить ренскимъ уксусомъ,

который прежде надлежитъ взварить и потомъ остудить. Но тѣмъ ли, другимъ ли способомъ оную приготовить, все надлежитъ по времени вынуть вонъ и обтерѣть полотенцомъ. Послѣ чего укладывать слоями въ банки, а при изобиліи спаржи, въ кадочки, пересыпая слои зерновымъ перцомъ; банки потомъ должно завязать пузыремъ, а кадочки накрыть кружками съ гнетомъ и немедленно снесть на сохраненіе въ холодное мѣсто.

Спаржевые хлѣбцы. Когда надобность состоитъ въ томъ только, чтобъ похлебкамъ или инымъ снѣдямъ сообщать спаржевой вкусъ, то надлежитъ спаржу отварить по обыкновенному и дать ей осякнуть. Послѣ того искрошить оную дробно, перемѣшать съ истертымъ пшеничнымъ сухаремъ, прибавить мушкатнаго цвѣта и мѣлко изрубленной лимонной корки, передѣлать въ булки на водѣ изъ гуммы драганта и высушить такъ, чтобъ не осталось въ нихъ ни малой влажности. Употребляя оныя въ то время, когда свѣжей спаржи достать уже не можно, надлежитъ булку истерѣть и положить въ кушанье.

Тѣмъ же образомъ приготовлять хлѣбцы изъ вылущенныхъ клепней и шеекъ отваренныхъ раковъ.

Спинатъ, заготовленіе онаго.

Перемывъ листье спинатное, изрубить оное какъ капусту, пересыпать солью, скласть въ кадочку и наложить кружокъ съ гнетомъ. Спинатъ дастъ изъ себя сокъ, въ которомъ трава его можетъ сбережена быть надолго для зимняго употребленія. Когда изъ сего квашенаго спината дѣлать поваренное употребленіе, то надлежитъ оный выжимать, обливая при томъ водою.

Тернъ, разное онаго заготовленіе.

Тернъ соленой. Набранной тернъ надлежитъ ополоснуть водою и покласть въ боченокъ чисто выпаренный, съ прибавкою вишеннаго листа и анису; послѣ чего налить довольно крѣпкимъ разсоломъ; боченокъ зашкнуть и содержать въ довольно холодномъ мѣстѣ.

Тернъ въ уксусѣ. Въ глиняномъ горшкѣ наклади слоями терновыхъ ягодъ, пересыпая слои зернами горчицы и лавровымъ листомъ; взвари простаго уксуса, и наливъ тернъ, наложи кружокъ съ гнетомъ.—Ежели на шкофъ уксуса прибавишь фунта по полтора меда и, довольно уваря, вылить на ягоды: оный выдутъ еще вкуснѣе; въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ прибавлять аниса зернами.

Травы салатныя въ уксусѣ.

Листья салатныхъ травъ, на прим. поршулака, лапшука и другихъ, надлежитъ уклась въ банки слоями, перестилая каждый слой чеборомъ, эстрагономъ, кервелемъ и подобными и спрыснуть солью. На бутылку ренскаго уксуса считая, прибавить по шести золотниковъ соленаго спирта (spiritus salis, въ Аптекахъ) и налить на травы. Впрочемъ банки надлежитъ завязать пузыремъ и сберегать въ погребѣ.

Трюфели.

Сіе произведеніе естественное, въ нѣдрахъ земли выростающее, составляетъ вкусную приправу снѣдямъ въ разныхъ приготовленіяхъ. Я не буду здѣсь описывать, какимъ образомъ оныя отыскиваютъ, также и родовъ оныхъ; скажу только, что въ прокъ запасаютъ ихъ самымъ простымъ способомъ, именно: очистя трюфели, складываютъ ихъ въ банки и наливаютъ деревяннымъ масломъ, въ которомъ они могутъ лежать нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія. — Нѣтъ впрочемъ надобности запасать ихъ въ домоводствѣ, потому что оныя въ большихъ городахъ продаютъ готовыя: но какъ не всюду оныя для продажи содержатъ, и при томъ заготовленное дома всегда обходится хозяи-

ну несравненно дешевле: то прилагаю при семъ наставленіе, какимъ образомъ трюфели можно каждому завести у себя въ саду посѣвомъ.

Для сего надлежитъ достать спѣлыхъ трюфелей, имѣющихъ наружность черноватую, каковыя находятъ уже осенью, въ Октябрѣ. Въ то же самое время должно и посѣвъ производить; естьли же можно спѣлыя трюфели имѣть ранѣе, то до упомянутаго времени надлежитъ держать въ водѣ, въ которой они полгода безвредно пролежать могутъ. Мѣсто, на которомъ оныя сѣять, должно состоять изъ рыхлой, съ пескомъ смѣшанной земли. На семъ мѣстѣ надлежитъ выкопать земли на четыре вершка глубиною, просѣять сквозь садовой грохотъ, и сей просѣянной земли насыпать въ выкопанномъ мѣстѣ вершка на полтора толщиною и покласть въ нее трюфели, разстояніемъ одинъ отъ другаго вершковъ на девять, не вдавливая оныхъ въ землю. Прочую землю растворивъ водою, какъ тѣсто, покласть сверхъ трюфелей. Таковую гряду должно оставить въ покоѣ на годъ, до будущаго Октября, въ которомъ можно уже трюфели выкапывать. Но какъ посажденныя трюфели не могутъ, подобно картофелямъ, размножаться, а только разрастаются, (размножаются же они отъ содержащихся внутри ихъ сѣмянъ), въ разсужденіи чего должно трюфели разрѣзывать и класть въ землю кусками.

Цикорные и сахарные корни заготовлять въ уксусѣ.

Коренья цикорные, очистя и вынувъ изъ нихъ сердцевины или стержни, поклади въ холодную воду, для того, чтобъ горечь повышянуло. Не худо въ семъ намѣреніи воду нѣсколько разъ перемѣнить. Послѣ того коренья сіи отвари въ водѣ и отцѣди на рѣшеты, чтобъ осякли. Уклади оные въ посудину и налей уксусомъ, смѣшаннымъ съ Прованскимъ масломъ и солью. — Сіи коренья составляютъ въ семъ приготовленіи хорошій зимній, всегда годовый салатъ; лучше однако, подавая, обливать оные свѣжимъ салатнымъ соусомъ.

Сахарные корни, также и тѣ, кои овсяными называютъ, очистя и оскобля, положи въ холодную воду, чтобъ нѣсколько повымокли; послѣ того отвари оные, но столько, чтобъ не развварились слишкомъ мягко; выложи на рѣшеты, и давъ осякнуть, склади въ горшки. Возьми хорошаго уксуса, смѣшай въ него соли и перца, вылей на коренье, и сверха залей немного Прованскимъ масломъ.

Сіи коренья въ такомъ приготовленіи также составляютъ зимній салатъ и идутъ въ соусы.

Яблоки, заготовленіе оныхъ.

Кромѣ другихъ разныхъ заготовленій изъ яблокъ, запасаютъ оныя въ прокъ соленіемъ и въ постъ. *Соленіе яблокъ* производится простымъ способомъ: надлежитъ для сего взять яблокъ сладкихъ, (ибо кисныя для сего негодятся), самыхъ спѣлыхъ, уклась въ бочку съ вишеннымъ и черной смородины листомъ, прибавя къ тому и аниса зернами, и послѣ того наливъ бочку полну довольно крѣпкимъ разсоломъ, втулку вогнать и крѣпко затыкнуть.

Приготовленіе яблокъ въ постъ. Надлежитъ для сего отбирать яблоки спѣлыя, хорошаго вкуса и неповрежденныя. Наколовъ оныя иглою въ разныхъ мѣстахъ, должно сперва обварить слегка въ кипяткѣ, съ стебельковъ кожу оскрести и глазки очистить, покласть въ холодную воду, а вынувъ изъ оной, дать очахнуть, и тогда уклась въ боченокъ, хорошо выпаренной и не содержащій въ себѣ ни кислоты, ни посторонняго запаха. Изъ солода ржанаго или инаго должно сдѣлать очень густое сусло, присолить оное и, выливъ на яблоки, дать стоять сутки, а потомъ за-

купорить боченокъ. Яблоки въ постъ надлежитъ часто осматривать, и ежели сусло начнетъ закисать, тотчасъ оное спѣдя, налить свѣжею постною, и сіе повторять, пока плоды остоятся. — Самое тоже наблюдается и въ разсужденіи грушъ, заготовляемыхъ въ постъ.

Яблоки любовныя.

Сіе растѣніе довольно извѣстное, приносящее плоды плоскіе, гранчетые, сперва зеленые, послѣ желтѣющіе, и наконецъ краснѣющіе какъ сургучь, наполненные плоскими сѣмячками. Спѣлыя любовныя яблоки идутъ въ соусы и сообщаютъ онымъ пріятную кислоту; въ прокъ же заготовляютъ оныя соленіемъ тогда, какъ онѣ желтѣть начнутъ. Обмывъ и очистивъ съ нихъ стебельки и цвѣточные листки, надлежитъ уклась оныя въ банки, и наливъ крѣпкимъ разсоломъ, наложить кружокъ съ гнетомъ. Можно же наливать оныя и уксусомъ. Сіе приготовленіе составляетъ готовый зимній салатъ, приправу въ соусы и винегреты. — Яблоки любовныя примѣшиваютъ въ пикули.

О присмотрѣ и сбереженіи предшедшихъ и другихъ запасовъ.

Сколько употребляемъ мы предосторожностей въ зимнихъ мѣсяцахъ къ сохраненію нашихъ сѣѣстныхъ запасовъ

отъ мороза, столько же должны мы въ жаркое время стараться уберечь оные въ неповрежденномъ состояніи. У насъ находится не мало припасовъ, заготовленныхъ съ сахаромъ, медомъ и въ уксусѣ. Оные отъ жаровъ легко могутъ испортишься, особливо же когда въ приготовленіи оныхъ сдѣлано было упущеніе; но и при самомъ точномъ соблюденіи всего должнаго, состояніе погреба можетъ быть для нашихъ запасовъ невыгоднымъ. Ежели погребъ влаженъ, то порокъ сей умножается отъ тѣни и холода, которыя въ сіе время должны мы необходимо умножать; но когда погребъ очень сухъ, то входа въ него надворнаго теплаго воздуха отвратишь ни коимъ образомъ не можно; однакожъ послѣдній порокъ все еще лучше, нежели первый. Почему въ хозяйствѣ чрезъ каждыхъ двѣ недѣли надлежитъ запасы осматривать; ибо малѣйшее поврежденіе распространяется скоро, и тогда уже ни чѣмъ пособить будетъ не можно.

Первыми въ семъ случаѣ предстаютъ приготовленія въ сахарѣ, въ меду и соки плодовъ. Начальный вредъ варенъямъ приключается отъ того, когда сахаръ придетъ въ броженіе и соки окиснутъ. Ежели кислота еще не очень сдолѣла, то надлежитъ сахаръ или сокъ начисто

съ плодовъ сцѣдить; развести съ водою сахара, уварить оный до надлежащей густоты, очистить. Выложить въ него и плоды, дать еще разъ вскипѣть, а потомъ въ ту же минуту сложить въ банки; когда же совсѣмъ остынетъ, банки опять завязать съ пузыремъ и поставить въ тѣнистомъ мѣстѣ. Закисшій, съ варенья сцѣженный сокъ изойдетъ въ поварнѣ для приправы соусовъ, или можетъ употребленъ быть для запусканія уксуса.

Случается въ другихъ банкахъ, что сокъ хотя и не повредился въ вкусѣ, но сдѣлался жидкимъ. Сіе составляетъ уже наклонность къ окисанію. Хотя такія банки свѣжаго сиропа и не требуютъ, однакожъ должно сокъ, сцѣдя, уварить до надлежащей густоты и опять выложить на плоды.

Опаснѣйшій непріятель запасамъ есть *плѣсень*; ибо гдѣ оная заведется, то непрестанно распространяется и повреждаетъ весь запасъ. Недостаточно уже въ семъ случаѣ вынуть ее только зараженныхъ мѣстъ: надлежитъ весь сокъ съ плодовъ сцѣдить и налить свѣжимъ сиропомъ.

Въ другихъ банкахъ можетъ быть опажутся варенья сохнущими, поелику сахаръ въ нихъ садится леденцомъ. Се-

му пособишь легко: ибо стоишь только отеденцовѣвшій сахарь сложишь въ сковороду, смочишь водою и опять уваришь до надлежащей густоты. Со всѣмъ тѣмъ трудъ будетъ тщетенъ, ежели нѣтъ въ домѣ сухаго, а при томъ холоднаго мѣста. Сверхъ того должно банки плотно завязывать съ пузыремъ, а бутылки крѣпко затыкать пробками и засмаливать. Изъ початыхъ банокъ не должно брать тою ложкою, которая касалась уже нашихъ губъ. Далѣе, не оставлять въ банкахъ ямокъ и промежутковъ, но стараться, чтобъ поверхность была равна; не должно же въ нѣкоторыхъ мѣстахъ плодамъ въ вареньѣ обнажаться: они должны быть покрыты сокомъ.

Варенье медовое окисаетъ и плѣснѣвѣетъ, когда меду положено будетъ противу плодовъ мало, и ежели оный не будетъ достаточно сгущенъ варенiемъ.

Соки, сохраняемые въ бутылкахъ, когда начаты, то надолго прочными удержаться не могутъ: должно оные скорѣе употреблять въ расходъ или разложить въ малыя бутылочки.

Что надлежитъ до *плодовъ, заготовленныхъ въ уксусѣ*, то находящіеся въ боченкахъ, крѣпко закупоренныхъ, вреду не подвергнутся, ежели содержать оные въ холодномъ погребѣ и часто

перекашываютъ; но тѣмъ опаснѣе для плодовъ, сохраняемыхъ въ посудинахъ отверстыхъ, потому что хотя и заливаютъ оныя Прованскимъ масломъ или саломъ, либо воскомъ, но сіе сберегаетъ до тѣхъ только поръ, пока посудина не начата. И такъ, ежели произойдетъ какое либо поврежденіе подъ крышкою, то равномѣрно не остается инаго средства, какъ только, что, старый уксусъ спѣдя, взварить свѣжаго и налить, когда остынетъ; при чемъ должно въ свѣжій отваренный уксусъ пустить нѣсколько капель солянаго спирта (spiritus salis, въ Аптекахъ).

Поваренныя растѣнія, заготовленныя въ разсолахъ, надлежитъ осматривать на поверхности: какъ скоро окажется на оной плѣсень, должно оную тщательно словить, положить соли, а по обстоятельствамъ и разсолъ перемѣнить.

Между тѣмъ, хотя бы мы и ни въ чемъ не могли упрекнуть наше прилѣжаніе, то угрожаютъ запасамъ, особливо же сладкимъ, *муравьи*. Доступъ въ запасамъ преграждаютъ симъ насѣкомымъ обвертывая банки свѣжимъ полынемъ, или обсыпая банки золою, либо толченымъ мѣломъ. Всего лучше въ семъ случаѣ зола табачная, или веревка, обмазанная дегтемъ, которою банки окружаютъ.

Мухи разнаго рода угрожаютъ въ сіе годовое время нашимъ запасамъ еще болѣе, потому что кладутъ въ нихъ свои яички, изъ которыхъ выводятся червячки. Хотя они тѣнистыхъ или темныхъ, также и холодноватыхъ мѣстъ и не посѣщаютъ; но и сныя не всегда остаются безопасными. Почему должны мы прибѣгать къ другимъ средствамъ. Легчайшее изъ сихъ приманчивая снѣдь, содержащая для нихъ отраву, на прим. грибъ, мухоморъ называемый, намазанный смятаною, и проч. Однакожъ всѣ ядовитыя вещи опасны, и для того лучше употреблять сіе невинное средство: смѣшай часть экстракта квассіи съ тремя частями меда, намажь на деревянную тарелку и поставь.—Куреніе сушеными тыковными листьями и полынемъ, съ сухими мозжевеловыми ягодами, изгоняетъ и даже умерщвляетъ мухъ. Но какъ и запасы сими запахомъ могутъ напитаться, то можно мухъ изгонять сильнымъ накуриваніемъ вещами благовонными.

Много же вреда приключаютъ и малые червячки, заводящіеся въ мукѣ и сырѣ. Когда еще оныхъ мало, то можно ихъ изгнать посыпая немного мушкатнымъ цвѣтомъ, или втыканіемъ прутиковъ черемуховаго дерева: запаха отъ

сихъ вещей они терпѣть не могутъ. При умноженіи же сихъ насѣкомыхъ не остается инаго способа, какъ муку разъ шесть или больше просѣять ситомъ, а сыры смачивать селитрою, въ водѣ распущенною. Удерживаетъ же доступъ сихъ насѣкомыхъ къ сырамъ, когда они лежатъ на овсяной соломѣ, березовомъ листѣ и травѣ звѣробоѣ.

ЗАПАСАНІЕ РАЗНЫХЪ СТОЛОВЫХЪ И ПОВАРЕННЫХЪ ПРИПРАВЪ.

Упоминая объ сихъ приправахъ, намѣреніе мое не относится до тѣхъ пряностей и другихъ вещей, которыя продаются готовыми, какъ-то: перецъ, инбирь, корица, гвоздика и подобныя. Я коснусь только тѣхъ вещей, кои къ сему же относятся, но могутъ отчасти составлять замѣну покупныхъ вещей, чрезъ домашнее заготовленіе, частію же хотя то будутъ покупны..., но которыя должно въ домоводствѣ очищать, и чрезъ то содѣлывать здоровѣйшими: сіе главнѣйше относится до необходимѣйшаго запаса, соли. И какъ во первыхъ упомянемъ объ тѣхъ домашнихъ вещахъ, кои замѣняютъ пряности и другія покупныя приправы.

Домашнія произведенія, замѣняющія пряности и другія вещества иностранныя.

Барбарисной сокъ и агрестъ, то есть сокъ изъ неспѣлаго винограда, замѣняютъ *лимоны*.

Сѣмена чернушки могутъ служить вмѣсто *кардамона и Англинскаго перца*.

Пухолки цвѣточныя шильняка или дрока, капуциновъ и калужницы, по сказанному въ статьѣ *капорсы домашнія*, приводятъ въ состояніе обойтись безъ *капорсовъ*.

Дереновыя ягоды, какъ описано въ статьѣ *оливки домашнія*, замѣняютъ *оливки*.

Листья персиковъ, ядры орѣховъ и тыковныхъ сѣмянъ замѣняютъ *молоко*, которое можно употреблять вмѣсто *миндальнаго*.

Ядры лѣсныхъ орѣховъ, также земляной миндаль служатъ въ пирожномъ вмѣсто *миндаля*.

Масло хорошее маковое, орѣховое, изъ тыковныхъ и подсолнечниковыхъ сѣмянъ, также липовыхъ орѣшковъ, совершенно замѣняютъ *масло Прованское*. Горчичное масло имѣя, нѣтъ надобности жалѣть объ маслѣ Прованскомъ для салатовъ и винегретовъ.

Чобръ и дикой перецъ могутъ служить вмѣсто настоящаго *перца*.

Сиропъ морковной, грушевой, очищенной медъ, въ нѣкоторыхъ употребленіяхъ замѣняютъ *сахаръ*.

Порошокъ травной, (о которомъ сказано будетъ ниже), печеричной и опеночной, упомянутые въ статьяхъ *печерицы* и *приправа ловаренная изъ опенокъ*, удобно могутъ замѣнять сбишень изъ иностранныхъ пряностей.

Въ самомъ дѣлѣ, ежели бы мы не были охотники покупать только дорогое, и портить наше здоровье пряностями чужеземными, то легко бы обошлись безъ оныхъ чрезъ замѣну вещами домашними.

Замѣтя сіе, приступимъ къ описанію заготовленія разныхъ приправъ и поправленію нѣкоторыхъ покупныхъ вещей. При семъ первою представляется соль, сія необходимая къ поддержанію жизни нашей приправа.

Какъ дѣлать домашній сое.

Родъ сока, употребляемаго къ жаркому и въ другія приправы, получаемаго за дорогую цѣну въ Англіи, можно составлять дома слѣдующимъ образомъ:

Возьми стаканъ чернаго сока, который подъ симъ названіемъ продаютъ во всѣхъ мѣстахъ, и который подъ названіемъ нардека получается большею частью изъ Греціи: тотъ полагаю толь-

ко для размѣра; впрочемъ можно сего сое заготовлять сколько угодно. На стаканъ упомянутаго сока полагается рюмка ренскаго уксуса и двѣ рюмки винограднаго вина. Влей сіе въ новой муравленой горшокъ, имѣющій такую же плотно закрывающуся крышку. Туда же положи четверть фунта соли, поджаленой на разозженной желѣзной сковородѣ, 16 золотниковъ перца, два золотника истертаго мушкатнаго орѣшка, столько же гвоздики, пол золотника истолченаго имбиря, кусокъ сухой померанцовой корки, 8 золотниковъ горчичныхъ полурастолченныхъ зернъ, 6 луковокъ эшалота, или въ недостаткѣ онаго три небольшихъ простыхъ луковицы, (естьли же кто жалуетъ, то три зубка чеснока) раздавленныхъ, десять листьевъ лавровыхъ, счепотъ базилика, вѣточку тиміана и нѣсколько корицы. Ежели есть порошокъ печеричной или оленковой, то и онаго прибавь по разсмотрѣнію. Наложи на горшокъ крышку, поставь напитываться на сушки на горячую печь или въ горячую золу. По прошествіи сего времени, процѣдя настойку сквозь полотенцо, сколько можно больше выжимая, и сложа въ бутылку, крѣпко затки.

Поелику главное основаніе сей приправы составляетъ черной сокъ или нардекъ, то въ недостаткѣ онаго можно сей сокъ приготовить дома, какъ сказано будетъ въ слѣдующей статьѣ. Черной сокъ дѣлается собственно изъ яблокъ и сливъ; но для сое можно оный тѣмъ же образомъ выварить изъ грибовъ, изъ разныхъ ягодъ. Впрочемъ сое можно дѣлать на одномъ виноградномъ винѣ, на одномъ уксусѣ и на одномъ лимонномъ сокѣ; однакожъ на послѣднемъ сдѣланное сое долго держаться не можетъ.

Черной сокъ дѣлать дома.

Взять самыхъ спѣлыхъ яблокъ и сливъ, раздавить оныя, смочить водою и выдавить изъ нихъ сокъ, который должно процѣдить и послѣ того на слабомъ огнѣ увариватъ, пока сдѣлается густъ, какъ патока. Въ семъ состояніи сокъ сей очень долго не портится. Яблоки къ сему идутъ сладкія и кислыя, и даже разбрюзглыя мякушки только бы не было въ нихъ гнилости.

Заготовленіе ветчинной эссенціи.

Возьми ломтиковъ сырой ветчины, избей оные обухомъ повареннаго ножа и обжаривай въ кострюлѣ, съ прибавкою малаго количества растопленнаго сала; приставь на рашпарную надъ жаромъ стоящую рѣшетку, брось счепотъ

муки крупичатой, и мѣшай ложкою, пока выступившій сокъ, смѣшавшись с) саломъ, покраснѣетъ; подбавь сока изъ шеляшины, пучокъ травы петрушечной и другихъ душистыхъ травъ, гвоздики, головку чеснока, горсть изрубленныхъ печерицъ, нѣсколько изрубленныхъ трюфелей, корокъ бѣлаго хлѣба и очень мало уксуса и уваривай. Когда уварится, процѣди сквозь сито въ бутылку и, крѣпко заткнувъ, сберегай въ холодномъ мѣстѣ.—Сія эссенція идетъ въ приправу соусовъ и другихъ снѣдей, которымъ сообщаетъ отличный вкусъ.

Телячій сокъ приготовляется такимъ образомъ: заднюю ногу шеляшины разруби поперегъ въ толстые ломти и уклади въ кострюлю, на оные положи искрошенныхъ лука, моркови и пустернака; накрой кострюлю плотно, приставь на слабой огонь, чтобъ прѣло. Когда шеляшина дастъ сокъ, прибавь огня и уваривай, пока прикипитъ къ кострюлѣ. Тогда смочи мяснымъ отваромъ, прибавь немного петрушки и четыре гвоздка гвоздики; накрой кострюлю, держи на огнѣ около трехъ четвертей часа, процѣди сокъ сквозь салфешку и храни до употребленія.

Травная эссенція.

Для приправы снѣдей заготовляютъ

травную эссенцію, сообщающую онымъ отличный вкусъ. Для сего возьми базилика, эстрагона, мелиссы, кервеля, пимпернели, укропа, иссопа и тому подобныхъ, изруби оныя дробно; оботри на сахарѣ корку съ одного лимона или померанца, положи туда же, выдави и сокъ изъ лимона или померанца, смочи ренскимъ уксусомъ и прожми сквозь полотенцо. Собранный сокъ сохраняй въ маленькихъ крѣпко закупоренныхъ фляжечкахъ.

Травное масло.

Нѣкоторыя травы поваренныя, какъ-то: петрушка, кервель, селлерея и тиміанъ, чрезъ сушеніе теряютъ большую часть своей доброты; и поелику травы сіи преимущественно употребляютъ для суповъ, но въ оные травяной уксусъ не удобенъ: то въ семъ намѣреніи приготовляютъ травное масло. Однакоже каждую изъ упомянутыхъ травъ надлежитъ заготовлять въ маслѣ особливо, чтобъ зимою можно было супамъ сообщать произвольный, отличающійся вкусъ. Къ сему намѣренію набери листьевъ упомянутыхъ травъ, каждаго рода особливо, перемой и осуши между салфетокъ; послѣ того изруби мѣлко. Приставь на огонь масла коровьяго, и когда оное разгорячится, выложи въ него траву, и

дай повариться; послѣ сними съ огня и поставь къ сторонѣ. Спустя нѣсколько дней остывшее масло выколупай, сложи въ банки; при чемъ слей долой отдѣлившуюся жидкость. Безъ сей предосторожности масла въ прокъ сберечь не можно: оное скоро испортится. Маслу, складенному въ горшокъ, должно дать разойтись, чтобъ сѣло плотнѣе; послѣ чего, завязавъ пузыремъ, должно хранить оное въ холодномъ мѣстѣ.

Травной порошокъ.

Для составленія онаго надлежитъ взять, наприм. базилика 6 золотниковъ, (поелику оный предъ другими душистыми правами преимуществуетъ), тиміана 3 золотника, по стольку же мелиссы, эстрагона, петрушки, чобра, листьевъ сельлерейныхъ; иссопа же, укропа и подобныхъ надлежитъ положить по полтора золотника. Чтобы умножить вкуса, можно къ сему прибавить 12 золотниковъ порошка печеричнаго; также, когда не можемъ обойтись безъ иностранныхъ приправъ, то надобно прибавить толченыхъ бѣлаго перца, мушкатнаго цвѣта и кубебы. — Сей порошокъ идетъ въ приправу почти всѣхъ снѣдей.

Травные сухари.

Возьми полную горсть петрушечныхъ

листьевъ, ополосни водою, и опустивъ на рѣшето, дай оной чисто осѣкнуть; послѣ чего поваренымъ ножемъ изруби дробно и дай завянуть. Тогда изъ четверти фунта крупичетой муки на одномъ яйцѣ замѣси крутое тѣсто, вомни въ него петрушку сколько оной вмѣстишься можетъ. Чѣмъ болѣ будетъ въ тѣстѣ петрушки, тѣмъ сильнѣе останется петрушечной вкусъ въ сухарѣхъ. Послѣ того скатай изъ сего тѣста хлѣбецъ. Симъ способомъ можно наготовить сихъ хлѣбцовъ столько, сколько надобно оныхъ для домашняго расхода. Хлѣбцы сіи посади въ печь и держи въ оной, пока сама печь остынетъ; ибо не столько надобности въ томъ, чтобъ они испеклись, но чтобы высохли. Чѣмъ больше они изсохнутъ, тѣмъ прочнѣе могутъ сберечены быть въ сухомъ мѣстѣ. Къ сему намѣренію можно хлѣбцы, изрѣзавъ въ ломтики, досушить. — Въ поваренномъ употребленіи надлежитъ сего сухари истереть на теркѣ, сколько надобно, и положить въ варящіяся супъ. Тѣмъ же образомъ можно дѣлать сухари и изъ другихъ поваренныхъ травъ

Сбитень поваренной въ запасъ.

Истолки порошь четверть фунта перца, столько же имбиря, да по вось-

ми золотниковъ гвоздики, мушкатнаго орѣха и корицы. Смѣшавъ все сіе, просѣй сквозь сито и сложи въ бутылку, запикни крѣпко и содержи въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ сей сбитень прибавить порошка печеричнаго, сморчковаго и опеночнаго.

Приправа Англинская.

Употребляютъ оную для приправы на скорую руку всѣхъ шемноцвѣтныхъ соусовъ и сообщенія онымъ отличнаго вкуса. Истолки мѣлко четверть фунта сахара и, съ шестью золотниками масла коровьяго, приставь на огонь яркой въ сковородкѣ; мѣшай, чтобы масло съ сахаромъ соединилось. Какъ скоро сахаръ, распустясь, начнетъ пѣниться, то сковородку приподними и держи надъ огнемъ выше; а когда сахаръ и масло потемнѣютъ, влей немного краснаго вина, мѣшай сильно, пока сахаръ весь распустится; тогда еще прибавь вина и продолжай мѣшаніе. Прибавь къ тому 3 золотника кубебы, 6 гвоздковъ гвоздики, четыре луковки эшалота, нѣсколько мушкатнаго цвѣта, немного соли, корку съ одного лимона и, приваря, вылей на блюдо. Когда остынетъ, пѣну счерпай, а прочее сложи въ бутылку и сберегай для употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

Устричной порошокъ.

Заготовляютъ сей порошокъ слѣдующимъ образомъ: устрицы вынувши изъ череповъ, обрѣжь у оныхъ волосень, вылущенное приставь на огонь въ посудинѣ, чтобы излишняя водянистъ по выпарилась. Послѣ того выложи устрицы на рѣшеты, чтобъ осняли, изруби оныя вмѣстѣ съ истолченною луковицею и мѣлко накрошенною лимонною коркою въ фаршъ, который передѣлай въ маленькія лепешечки и высуши очень сухо на доскѣ въ печномъ вольномъ духу.

Или: возьми очень сухой сухарь бѣлаго хлѣба, сдѣланной безъ масла коровьяго, истолки въ муку; устрицы приготовь по вышеписанному, изруби мѣлко, смѣшай съ истолченнымъ сухаремъ, передѣлай въ лепешечки и высуши въ печи.

Сіи лепешечки сохраняй въ коробочкахъ, или истолки въ порошокъ и сберегай въ бутылкахъ, крѣпко запикнутыхъ.

Сухая студень въ запасъ.

Надлежитъ для сего взять 12 фунтовъ говядины не жирной, не сочной, заднюю ногу телятины, большую говяжью мозговую голяшку и двухъ старыхъ курицъ, истолченныхъ обще съ костьми своими въ мукъ; далѣе, со-

ломинѣ мушкатнаго цвѣта и нѣсколько имбиря; налей на все сіе столько воды, сколько потребно для сваренія изъ сказаннаго количества крѣпкаго мяснаго отвара. Все сіе вари въ большомъ горшкѣ или хорошо вылуженномъ котлѣ, закрывъ крышкою, на слабомъ углевомъ огнѣ цѣлый день, временемъ вымѣшивай и счерпывай пѣну. Когда довольно уварилось, процѣди отваръ сквозь сито, дай остынуть; счерпай весь жиръ. Процѣженной отваръ приставь опять на огонь и вари исподволь, пока довольно уварится; при чемъ наблюдай, чтобъ не пригорѣло: почему лучше сцѣженной отваръ разлить въ плоскія блюды, поставить на треножникахъ надъ углевымъ жаромъ, потомъ на горшки съ кипящею водою, у огня стоящіе, и накрыть опрометками. Садящуюся на поверхности отвара перепонку должно снимать, чтобы ничто не препятствовало выпариванію. Когда отваръ сдѣлается подобенъ густому клею, разлей оной въ плоскія посудины, въ которыхъ оставь до другаго дня, чтобы совсѣмъ сѣлъ. Послѣ того разрѣжь оной въ четвероугольные куски. Наконецъ подсохшую студень засушивай на солнцѣ, или въ сухомъ тепломъ покоѣ, часто переворачивая.

Ежели при недостаткѣ солнечнаго сіянія студень сію принуждено будетъ засушивать въ печномъ вольномъ духу: то надлежитъ больше всего наблюдать, чтобъ печь была негоряча, и отъ того бы студень подгорѣть или потемнѣть не могла. Когда студень высохла, то каждую дощечку студени надлежитъ особливо обвернуть въ чистую писчую бумагу и скласть въ коробочки, устланныя бумагою.

Кто любитъ крѣпкіе бульёны, можно для оныхъ заготовлять сушеную студень тѣмъ же образомъ, но по нижеслѣдующему предписанію:

Возьми могу шеляшины или хотя говяжьи, сколько надобно; далѣе, довольно не малой кусокъ величины тощей, изрѣжь въ малые кусочки; положи въ большую кострюлю четверть фунта масла коровьяго, туда же мясо и кости, четверть фунта анчоусовъ, 12 золотниковъ мушкатнаго цвѣта; изрѣжь пять или шесть кореньевъ сельдерея въ ломтики, также одну большую морковь; накрой кострюлю плотно и поставь на умѣренной углевой огонь. Усмотря, что сока нѣсколько вышло, сними кострюлю съ огня, и сокъ слей въ особливую посудину. Въ кострюлю же налей столько воды, чтобъ оставшее мясо оною покрыло; приставь опять на огонь, и

вари исподволь четыре часа. Когда уварится и около третьей доли выкипитъ, процѣди сквозь сито въ сонъ, прежде сцѣженной, и вари въ другой косшрюлѣ, пока сдѣлается клейко: съ симъ ошваромъ въ засушиваніи и прочемъ поступи по вышеписанному.

Когда при недостаткѣ свѣжаго мяса, или во время путешествія пожелаешь сей сухой студени сдѣлать употребленіе, чтобъ имѣть наскоро хорошій супъ; то на три или 4 золотника сей студени влей горячей воды двѣ глубокихъ тарелки, вари, мѣшая ложкою, пока студень распустится. Можно приправить сей супъ правянымъ порошкомъ, подбивать подпаленою мукою или яйцами; также можно студень сію употреблять для подправленія разныхъ соусовъ.

КОНЕЦЪ.